





EM CASA DOS IRMÃOS

EDUARDO e HENRIQUE LAEMMERT

MERCADORES DE LIVROS,

**Rua da Quitanda N.º 77,**

Entre as ruas do Ouvidor e do Rosario.

RIO DE JANEIRO.

I-11-e 22.





# COZINHEIRO



IMPERIAL.

## SOPAS.

*Sopas ou Potagens.*

A carne a mais sã, e a mais fresca, dá o melhor gosto ao caldo; as peças de vacca mais estimadas para fazer um bom caldo, são as da alcatra, do assém, do peito e da noz; as peças mais próprias para servir na meza são da alcatra, e do peito: não se deve deitar vitella no caldo, senão em caso de doença, e então só depois de ter servido uma hora; de outra maneira a carne se faria vermelha. Quando a panela está bem escumada, tempera-se de sal, deita-se-lhe os legumes, bem escolhidos, e lavados, assim como aipo, cebolas, cenouras, alhos bravos, couves &c., fazendo-os ferver brandamente durante cinco horas pelo menos; passando-os depois por um peneiro, ou guardanapo, deixa-se descansar para se servir.

*Sopa de Pão.*

Deita-se em uma sopeira codeas de pão cortadas; deitão-se-lhe duas colheres grandes de caldo, um pouco gordo, e deixão-se embeber um instante; no momen'to de se servir,



deita-se-lhe caldo sufficiente, tirão-se os legumes da panella para um prato, e põe-se ao lado da sôpa.

*Uso do caldo de vacca.*

O bom caldo é muito util na cosinha, para molhar os guisados, e adelgaçar os mólhos; donde se faz tambem excellentes sôpas, taes como de arroz, ou aletria; pôde-se assim empregar o caldo da vespera, logo que seja passado pelo peneiro, e desengordurado, saíndo do lume.

*Arroz gordo.*

Toma-se uma porção de arroz sufficiente para quatro pratos; lava-se muita vez em agua fria esfregando-se com as mãos; faz-se cozer logo em uma pouca de agua, depois ajunta-se-lhe caldo em quantidade bastante, á medida que engrossa; deixa-se ferver tres quartos de hora em lume brando.

*Aletria.*

Deita-se em uma cassarola, sobre o lume, caldo para oito pratos de sôpa; logo que ferva, deite-se-lhe meio arratel de aletria, depois de a ter apertado ligeiramente entre os dedos, afim de dividil-a; meche-se com uma colher, deixa-se ferver vinte minutos.

*Sôpa de Massa.*

Faz-se como a precedente, mas de forma que o caldo não ferva, porque se tornará em godilhões; em se deitando a massa, meche-se sempre com uma colher, até que esteja em perfeita fervura. Emprega-se duas colheres cheias de massa para cada prato.

*Differentes Sôpas magras.*

As tres sôpas antecedentes podem ser feitas em agua; deitando-lhe sal, um bocado de manteiga bem fresca, e gemmas de ovo batidas, ou um polme qualquer.

*Sôpas de Leite.*

O arroz, a aletria, a massa podem ser feitas em sôpas de leite, os processos são os mesmos como para o caldo;



ajuntando-se-lhe assucar, uma colher d'agua de flôr de laranja, e gemmas de ovos, parecendo.

*Sôpa de Couve com Toucinho.*

Toma-se um arratel de toucinho do peito, lava-se e rapa-se o couro, mette-se em uma panella com um chouriço de quarta. Logo que a agua ferva, deita-se-lhe couves á proporção do tamanho da panella, lavão-se em agua fria, deitão-se com o toucinho, e ajunta-se-lhe uma quarta de unto derretido, e não precisa sal; deixa-se ferver tudo duas horas a grande lume, e servir-se-ha como de caldo gordo para temperar uma sôpa de pão que deve chegar para oito pessoas, tira-se o chouriço, as couves, e o toucinho para um prato, o que se serve ao lado da sôpa.

*Sôpa de Couves e Porco fresco.*

Faz-se como a precedente. O pedaço mais conveniente é o pernil; serve-se separadamente sobre um prato como a peça de vacca; é necessario ao menos tres horas para se cozerem a grande fogo; não se lhe deita unto, nem chouriço, e salga-se como uma panella.

*Sôpa de Hervas.*

Toma-se azedas, acelgas, alface, beldroega, cerefolios, salsa, cebolinhas, de cada uma d'estas hervas em proporção de sua força; lavão-se, e picão-se sobre uma meza. Fazem-se cozer em secco em uma cassarola com um bom pedaço de manteiga; logo que ellas se reduzem, deita-se agua sufficiente, sal, e nunca pimenta; tempera-se a sôpa logo que ferva; deita-se-lhe, para engrossar o mólho, gemmas de ovos. Póde-se, segundo o gosto, servir-se em lugar d'agua, de caldo de feijões, de lentilhas, ou de ervilhas.

*Sôpa de legumes.*

Corta-se pequenos bocados bem finos de cenouras, nabos, pastinacas, alhos bravos, cebôlas, &c., fazendo-os refogar em uma cassarola com um bom pedaço de manteiga. Logo que estes legumes começarem a córar, piza-se um pequeno bocado de azedas, salsa, cebolinha, alface, e



cerefolio, que se porá a cozer tambem durante um quarto de hora, molha-se com caldo, ou agua, deixa-se ferver uma hora, e deita-se sobre o pão cortado em talhadas.

*Caldo de miolo de pão.*

Deita-se em uma cassarola sobre um fogo vivo meia canada de agua, miolo de um pão molle de dois ariateis, uma quarta de manteiga bem fresca, sal e pimenta; faz-se reduzir á forma de um mólho, mechendo de tempo a tempo com uma colher; e para servir-se deita-se-lhe gemmas de ovos batidas; póde-se fazer com miolo de pão duro, ou com a codea, para que elle seja mais estomachico.

*Potagem magra de cebôlas.*

Corta-se em filetes pouco mais ou menos uma duzia de medianas cebôlas, mettem-se em uma cassarola com um pedaço de manteiga, passa-se sobre o lume, mechendo-as de tempos em tempos até que estejam cozidas, e um pouco coradas igualmente; molhão-se com agua ou caldo magro; deita-se sal, e pimenta inteira; faz-se-lhe dar algumas fervuras. e depois se lhe deita pão para fazer aboborar a sôpa como a ordinaria.

Querendo-se fazer uma sôpa de leite com cebôlas, se faz um pouco menos do acima dito, passam-se a fogo lento com manteiga até que estejam cozidas, sem ficarem coradas, faz-se ferver o leite, e deita-se com a cebôla temperada de um pouco de sal; põe-se o pão cortado no prato em que se deve servir, com uma parte de caldo, cobre-se, e põe-se sobre uma pouca de cinza quente; quando o pão estiver bem ensopado, deita-se-lhe o resto de caldo, e serve-se.

*Sôpa de espargos com polme verde, gordo, ou magro.*

Para se fazer uma sôpa em magro, faz-se um caldo de raizes; logo que se passe pelo peneiro, toma-se uma parte d'elle para fazer cozer um selamim de ervilhas verdes; tomão-se os espargos de mediana grossura quanto fôr preciso para guarnecer a sôpa, cortão-se de comprimento de tres dedos, fazendo-os entezar um momento em agua á ferver, e deitão-se em agua fria; fazem-se escorrer, e atão-se



com cordel em pequenitos feches, cortão-se-lhe as pontas, e poem-se a coser com ervilhas; logo que as ervilhas estiverem cosidas, abobora-se a sôpa com o caldo de raízes, guarnece-se o prato com os espargos; mistura-se polme de ervilhas; a sôpa gorda se faz da mesma maneira, tomando um bom caldo gordo em lugar do magro.

*Sôpa de Queijo em gordo, e magro.*

Para se fazer em magro, faz-se um caldo de couves, e legumes; quando estiver feito, e passado pelo peneiro, deita-se-lhe pouco sal; pega-se no prato em que se deve servir, que deve ir ao fogo; toma-se meio arratel, ou tres quartas, segundo a quantidade da sôpa, de queijo de Gruyère, rala-se a metade, e a outra corta-se em fatias delgadas; deita-se um pouco de queijo ralado no fundo do prato com pequenos pedaços de manteiga; cobre-se com fatias de pão muito delgadas, depois uma cama de queijo cortado, depois uma cama de pão, que se cobre de queijo ralado, uma cama de pão, e acaba por queijo cortado, e pequenos pedaços de manteiga; molha-se com uma parte de caldo, faz-se aboborar até que faça uma pequena rapadura no fundo do prato, e que não reste mais caldo. Antes de servir-se, deita-se-lhe caldo, e uma pouca de pimenta inteira. Esta sôpa deve ser servida um pouco grossa; em gordo faz-se da mesma maneira, servindo-se de um caldo gordo de couves; não se desengordura o caldo muito, e não se lhe deita manteiga.

*Sôpa de leite de gallinha. (Gemmada.)*

Deita-se em uma escudela, ou pequena terrina, tres a quatro onças de assucar em pó, tres gemmas de ovos, e meia colher de agua de flôr de laranjas; bate-se este mixto até que fiquem as gemmas dos ovos branquejando; quanto mais forem batidas, melhor será. Vasa-se, pouco a pouco, sobre esta mistura um quartilho de agoa á ferver, voltando-a depressa, para que os ovos se não coalhem. Assim se faz o leite de gallinha; bebe-se o mais quente possivel.

*Sôpa á Italiana.*

Para se fazer sôpa á Italiana, cozem-se dous arrateis de carneiro, e meio arratel de toucinho em uma panella, com



canada e meia de agoa, meio quartilho de vinho, um golpe de vinagre, cheiros e cebôlas; estas cebôlas hão-de ser cravejadas com cravo e canella inteira; quando estiver cozido, tempere-se com todos os adubos, e ponha-se a ferver; depois tira-se fóra o toucinho e o carneiro, de sorte que fique o caldo limpo, e não ficando mais que em tres quartilhos deita-se-lhe uma quarta de manteiga e quantidade de pimenta; poem-se a ferver, e quando estiver feito o caldo, deita-se-lhe dentro dous bolos de assucar, e manteiga em pedacinhos, e ferva até que engrosse, mechendo-se sempre; deite-se-lhe meia duzia de gemmas de ovos batidas com quantidade de limão, e canella; quando estiver bem grosso lança-se no prato, pondo-se-lhe o carneiro por cima, que se deve conservar sempre quente, armado com fatias de limão, e apolvilhado com canella, manda-se á meza.

*Sôpa á Franceza.*

Para se fazer sôpa á Franceza, põe-se a afogar em uma tigella grande dous pombos. duas perdizes, uma áde (tudo inteiro) um coelho em ametades, uma gallinha em quartos, um chouriço, uma posta de presunto, um arratel de toucinho picado, cheiros, meia duzia de olhos de alface, ou de chicoria, ou de couve murciana, todas as especies inteiras, só a pimenta pisada, e uma capella grande de cheiros; quando tudo estiver cozido, e temperado do sal e dos mais adubos pretos, que lhe faltarem, põe-se dous pães em um prato, feitos em sôpa, molhados com o caldo, e deixão-se aboborar; quando se quizer mandar á meza, vai se pondo por cima das sôpas toda a carne peça por peça, e guarnecem-se com olhos de alface, ou de chicoria (tudo mui bem concertado) com sumo de limão por cima, e assim vai á meza.

*Esta sôpa é boa para merendas, guarnecida com figados de gallinha.*

*Sôpa de qualquer genero de Assado.*

Feito um pão pequeno em fatias, poem-se algumas dellas em uma frigideira grande untada de manteiga, cobrem-se de assucar, e de canella, e sobre esta cama poem-se outra da mesma sorte, e por cima della uma pequena de manteiga



de vacca lavada, e açafração; deita-se-lhe um pouco de caldo de gallinha, ou de carneiro, e deixa-se estufar brandamente em pouco lume, e tirando-se logo d'elle, deita-se-lhe uma duzia de ovos por cima, (ou menos, conforme for a frigideira) com assucar e canella; feito isto, toma-se uma tampa com brazas, e poem-se um pouco levantada sobre a sôpa até que tome boa côr; tira-se da frigideira, poem-se no prato, e trincha-se então o assado que pôde ser: gallinhas, frangãos, pombos, ou perús.

*Este é um prato ordinario.*

### *Sôpa Dourada.*

A sôpa dourada faz-se como a que vai acima: *sôpa de todo o genero de assado*. Leva uma duzia de ovos, um arratel de assucar, um pão pequeno, uma quarta de manteiga lavada, canella, e agoa de flôr.

### *Sôpa de Amendoa.*

Faz-se deitando-se em meia canada de leite, oito gemmas de ovos, meio arratel de assucar, quatro onças de amendoa mui bem pisada, e uma quarta de manteiga; tudo isto junto, depois de mui bem batido, poem-se em um tacho á cozer a lume brando; quando for engrossando, lança-se em um prato ou frigideira; poem-se a côrar na torteira, ou no forno, e depois de côrado serve-se na meza.

### *Sôpa dourada de Nata.*

Fazem-se dous pães em fatias, e depois de serem passadas em um polme feito de uma duzia de ovos batidos, vão-se pondo em um prato untado de manteiga, em camas; cada cama de fatias cobre-se de assucar e canella; poem-se a côrar e depois batem-se duas tigelinhas de nata nos ovos que sobejarem, com assucar e canella, muito, e deita-se este polme por cima das fatias, as quaes se tornão a côrar; deita-se por cima mais canella, e assucar, e manda-se á meza.

### *Outra sôpa de Nata.*

Consta este prato de uma tigella grande de nata, quatro ovos com claras, meio quartilho de azeite doce, tudo mui



bem batido, e um arratel de queijo que se fará em fatias delgadas, outras tantas de pão, outro arratel de assucar, e alguma manteiga lavada; unta-se o prato, e faz-se nelle uma cama de fatias de pão, bate-se um pouco de polme das natas, e ovos, e assucar em pó por cima, sobre esta cama poem-se outras de fatias de queijo, com outro pouco de polme, e assucar por cima, uns pequenitos bocados de manteiga lavada: d'esta forma vai-se enchendo o prato até se acabar tudo, e terá a ultima cama de queijo, ficando a sôpa bem ensopada. Feito isto, poem-se a cozer no forno, e quando estiver meia cozida, deitão-se-lhe duas tigellas de nata por cima sem ovos nem assucar, acabando assim de cozer, manda-se á meza.

### *Sôpa Tostada.*

Hum prato de sôpa tostada consta de um pão de vintem feito em fatias, meio arratel de manteiga de vacca, e meio arratel de assucar; untadas as fatias de manteiga, e cobertas de assucar em pó, de uma e outra banda, vão-se pondo em um prato, ou frigideira, até se acabarem, e logo lance-se por cima toda a manteiga que ficar, e ponha-se a córar em lume brando; e assim vai á meza.

Tambem este prato serve para qualquer genero de assado, se d'elle quizerem aproveitar.

### *Sôpa de Queijo, e Lombo de porco, ou de vacca.*

Um lombo de porco, ou de vacca, depois de estar quatro dias de vinho, e alhos, ponha-se a assar; como estiver assado, e feito em talhadas delgadas, tome-se uma frigideira untada de manteiga de vacca, ponhão-lhe fatias de pão, e sobre ellas fatias de queijo mui delgadas, e por cima destas as talhadas de lombo; deitem-lhe miolo de pão ralado, e assucar, e desta maneira enchão a frigideira até cima; e como estiver cheia, deitem-lhe por cima meia duzia de ovos batidos, e mande-se ao forno a cozer, e como estiver córado, fação-lhe uns buracos com um garfo, deitem-lhe assucar por cima, e mandem á meza com canella pizada.



*Sôpa de Queijo de caldo de vacca.*

Coza-se com vacca um paio, e depois de cozido ponha-se a esfriar; faça-se um pão em fatias grossas, ponhão-se em um prato untado de manteiga de vacca, e por cima dellas o paio feito em talhadas; por cima destas talhadas, ponhão-se outras fatias de pão, e sobre ellas tutanos de vacca, e assim se vá enchendo o prato; como estiver cheio, lancem-lhe o caldo, escalfado primeiro meia duzia de ovos nelle, os quaes se porão a côrar, e finalmente sobre tudo ponha-se uma capella de todos os cheiros, e por cima dellas lancem-lhe a gordura, para que tome o sabor dos cheiros; fica um bom prato desta sorte, e mande-se á meza.

*Sôpa de Pato com repolho.*

Enteze-se um pato, lardêe-se com toucinho grosso, refogue-se em uma cassarola com toucinho derretido, um bocado de presunto, e dois arrateis de carne de vacca; estando refogado, deem-lhe um pouco de caldo, e uma gota de agua quente; tempere-se de sal, uma cebôla cravejada, uma cabeça de alhos, e deixe-se ferver pouco e pouco; estando meio cozido, entezem em agua fervendo um repolho, esprema-se, ate-se com um barbante, e acabem de cozer tudo junto; estando tudo cozido, passem o caldo por um peneiro, deem-lhe depois umas codeas de pão, e uma pouca de substancia, e ponha-se a ferver um pouco; depois, tirem-lhe a gordura, guarneça-se com o repolho, e o pato no meio, e sirva-se.

Fazem-se tambem sôpas de repolho, ou de couves lombardas com perdizes, pombas, adens, e marrecas.

*Sôpa de Culi de ervilhas.*

Tomem uma ou duas oitavas de ervilhas verdes, rabos de cebolinhas, alguns ramos de salsa, entezem tudo em agua quente, refoguem-se depois em toucinho derretido, deem-lhe um pouco de caldo, e deixem-se cozer; estando cozidas, e pizadas, desfiação-se em uma cassarola com duas colheres de substancia feita de pranchas de vitella, um bocado de presunto, e duas raizes; depois, passe-se



pela estamenha, ou peneiro; estando de bom gosto, e quente, sirva-se sobre codeas de pão fervidas como temos dito, com frangos, ou patos pequenos, e novos, no meio.

*Sôpa de Culi de Camarões.*

Lavado, e cosido meio cento de camarões, tirem-lhes as cascas; tomem uma duzia de amendoas doces, pizem-se com as mesmas cascas dos camarões, um peito de uma gallinha assada, e quatro gemmas de ovos duras; guarneção depois o fundo de uma cassarola de pranchas de vitella, um bocado de presunto, uma cebôla em quartos, e meia colher de caldo; cubra-se a cassarola com a sua tampa, ponha-se a suar pouco e pouco em um lume brando, tanto que estiver pegado no fundo da cassarola, como para substancia, deite-se-lhe uma colher de caldo, tempere-se de sal, dois cravos, mangerição secco, e salsa, e deixe-se ferver pouco e pouco com algumas codeas de pão; em a vitella estando cozida, passe-se o caldo pelo peneiro, pizem-se as codeas de pão com o que está no gral, desfaça-se tudo depois em duas colheres do mesmo caldo, aquecente-se, passe-se pela estamenha, ponha-se tudo junto ao lume, mas que não ferva, e sirva-se sobre codeas de pão molhadas, como é costume.

*Sôpa de Culi pardo.*

Tome-se um bocado de vacca da ponta da alcatra, asse-se no espeto; estando assado, bem cêbrado, e assim mesmo quente, pize-se em bom gral com algumas codeas de pão fritas, carcaces de perdizes, de capões, ou quaesquer outras que parecerem, molhando-se de quando em quando com uma pouca de substancia; depois de tudo bem pizado, desfaça-se em substancia de vitella e caldo bom, tempere-se, se for necessario, de sal, deitem-lhe um pouco de mangerição, um bocado de casca de limão, dêem-lhe quatro fervuras, e passe-se depois pelo peneiro; ponha-se outra vez a aqueclar, e sirva-se, como está dito, sobre codeas de pão com sumo de limão.

Este culi serve para diversas sôpas, como são sôpas de perdizes, de gallinholas, adens, e marrecas.



*Sôpa de Bocões.*

Tomem-se peitos de capões , de gallinhas , e titellas de peru , tudo crú , raspem-se com a faca , tirem-se-lhe todas as pelles , e piquem-se ; depois de picadas , passem-se para um gral de pedra , e pizem-se com toucinho raspado , uma pouca de salsa , e duas echalotas picadas bem meudo ; estando tudo bem pizado , ajuntem-lhe um bocado de miolo de pão molhado em leite , mas bem espremido , quatro ou cinco gemmas de ovos , tempere-se de sal , pimenta , noz moscada ralada , torne-se a pizar , e depois de pizado ponha-se em um prato ; fação um bocado de massa fina , estenda-se que fique bem delgada , corte-se em tiras , ponhão de distancia em distancia uns bocadinhos de picado , untados deroda com ovos batidos , cobrão-se com outro bocado de massa , cortem-se com o molde , escaldem-se em agua fervendo , e deitem-se depois a coser em outro caldo por espaço de seis minutos ; depois tirem-se para cima de um peneiro , deitem-se em uma sopeira , e sirvão-se com caldo , e substancia de vitella , de bom gosto , e boa côr.

*Sôpa de Crostas ao gratem.*

Corte-se um pão pelo meio , assim como vem do forno , tire-se-lhe todo o miolo , deitem-se as codeas em uma cassarola , com uma colher de caldo passado pelo peneiro com toda a gordura ; deixem-se ferver um instante , passem-se para um prato covo , e ponhão sobre uma fornalha a ferver ; estando pegadas , e gratenadas , escorre-se-lhes a gordura , e servem-se com os caldos , substancias , e culí , que lhes fôrem mais convenientes , e do gosto de quem as houver de comer.

*Sôpa á Portuguesa.*

Ponhão no fundo de uma cassarola uma capella feita de salsa , coentro , e hortelã ; corte-se um pão ao meio , faça-se em bocadinhos , arrumem-se na cassarola com as codeas para baixo , e um quarto de hora antes de jantar , molhem-se com um caldo feito de carne de vacca , paio , presunto , uma perdiz , uma mão cheia de grãos , dois olhos de couves , duas cenouras , uma cabeça de alhos , e uma cebôla



cravejada, e ponha-se a ferver por um instante sobre umas brazas, tapada a cassarola com a sua tampa; fervidas que sejam, virem-se de cima para baixo sobre um prato covo, ou em uma sopeira, e sirvão-se guarnecidas de roda com o paio, e o presunto, e no meio os olhos de couve com seis ovos escalfados.

*Sôpa de Peixe com Culi branco.*

Pizem em um gral de pedra uma mão cheia de amendoas doces, e em estando pizadas, ajuntem-lhe uns lombos de algum peixe assado, ou alguns lombos de lingoados fritos, mas sem pelle, seis gemmas de ovos duros, e pizem tudo muito bem; passe-se pelo peneiro duas colheres de caldo de peixe, ajuntando alguns mosserões, uma capella de salsa e mangericão, umas cebolinhas, dois cravos, e um bocado de miolo de pão; deixe-se ferver pouco e pouco por um quarto de hora; desfiação n'este caldo as amendoas, e o peixe pizado, passe-se pelo peneiro, ponha-se outra vez a aquestar, mechendo sempre com uma colher e sem que ferva, se sirva por cima de codeas de pão fervidas em caldo, mas enchutas.

*Sôpa de Culi pardo para dias de peixe.*

Cortem em fatias duas cebôlas, uma cenoura, um panacio, e refogue-se tudo em manteiga, a que ajuntarão tres ou quatro bocados de codeas de pão, e uma pouca de farinha triga; em estando corado deitem-lhe tanta quantidade de caldo de peixe como de substancia, e tempere-se com uma capella de salsa e mangericão, duas cebolinhas, e dois cravos; deixe-se ferver pouco e pouco; entretanto pize-se alguns lombos de peixe frito, ou assado, passem-o com as codeas desfeitas com o caldo pelo peneiro, e quente e de bom gosto, com outras codeas fervidas, e pegadas no fundo do prato, com pão recheado no meio.

*Sôpa de Arroz para dias de peixe.*

Lavado o arroz em tres ou quatro aguas, ponha-se a cozer em um caldo de raizes e legumes de forma que um legume não dome sobre o outro, mórmente o aipo e a raiz da salsa; estando meio cozido, ajuntem-lhe um bocado de



manteiga, duas colheres de substancia de cebôlas, e deixe-se ferver pouco e pouco até o arroz tomar bastante côr ; em estando cozido, e com bom gosto, sirva-se com caldo, nem muito grosso, nem muito ralo.

Do mesmo modo se servem massas de aletria, e de outras massas Italianas.

### *Sopa Parda de cebolas inteiras.*

Esburgadas tres ou quatro duzias de cebolinhas redondas, iguaes, e limpas das primeiras pelles, passem-se pelo fogo em uma cassarola com manteiga derretida, e polverizem-se de farinha triga ; em estando bem coradas, mettão-se em uma panellinha com caldo, e substancia de peixe, e deixem-se ferver pouco e pouco ; em estando cozidas, deitem-lhe uma colherinha de vinagre, e sirvão-se sobre codeas de pão fritas, e fervidas no mesmo caldo ; porém, se as cebôlas fôrem grandes, cortem-se em fatias, e depois de fritas e coradas em manteiga, molhem-se com caldo de raizes, ou com agua ; e fervida a sôpa n'elle, sirva-se com um golpe de vinagre.

### *Sopa Branca de cebola.*

Fervidas em agua, e meio cozidas duas ou tres duzias de cebôlas pequenas, e de igual tamanho, passem-se por agua fria, descasquem-se, e acabem-se de cozer em caldo de raizes, e de hervas, bem temperado, e de bom gosto ; molhem umas codeas ou fatias de pão no mesmo caldo, em que se cozerão as cebôlas, fervão-se, e sirvão-se com culí branco feito de algumas amendoas, gemmas de ovos duros, miolo de pão ensopado em caldo, passado depois pelo pe-neiro, e quente.

Em lugar de culí pôdem servir-se de gemmas de ovos desfeitas, e ligadas com caldo.

### *Caldo Geral e ordinario.*

Como o caldo é a alma de todas as substancias, e mólhos, é necessario para que haja de ser bom, cuidar nelle com toda a attenção ; para o que, tomem dez ou doze arrateis de carne de vacca da perna, e sem gordura ; ponha-se ao lume em



uma panella com agoa sufficiente, escume-se com todo o cuidado, tempere-se de sal, deitem-lhe algumas raizes, e legumes, como são: cenouras, alhos porros, panacios, um pé de aipo, uma cebôla cravejada, e deixe-se ferver pouco e pouco, e de uma banda sómente, até estar a carne cozida; depois, passem o caldo por um guardanapo, ou peneiro, e sirvão-se delle para o que fôr necessario.

*Caldo para differentes sôpas.*

Mettão em uma panella pedaços de perna de vitella, capões, gallinhas, perdizes, tudo entezado primeiro, deitem-lhe tanto de caldo ordinario como de agoa, ponha-se ao lume, escume-se com cuidado, deitando-lhe de quando em quando um golpe de agoa fria; estando escumada, deitem-lhe algumas raizes, e cebôlas inteiras, e deixe-se ferver pouco e pouco; depois de tudo cozido, passem o caldo pelo peneiro, e sirvão-se delle para o que fôr preciso.

*Outro caldo para varias sôpas e mólhos.*

Segundo a quantidade de caldo que se precizar, se guarnecerà o fundo de uma cassarola maior ou menor, de bocados de perna de vitella, galinhas, e perdizes partidas ao meio, limpas, e lavadas, um pouco de presunto, algumas raizes, e cebôlas inteiras, e ponha-se a ferver sobre uma fornalha; mas antes que se entre a pegar no fundo da cassarola, cobra-se de caldo ordinario; escume-se depois com sentido, e deixe-se ferver pouco e pouco; em estando cozida a carne, e o caldo reduzido, passe-se pelo peneiro; depois de passado, e claro, sirvão-se delle no que parecer.

*Substancia de Vacca e de vitella para sôpas e mólhos.*

Guarneção o fundo de uma cassarola de pranchas delgadas de toucinho, quatro cebôlas em rodas, quatro ou seis arrateis de carne de vacca da perna feita em pranchas, e batidas entre pannos com a cutela; depois desta arrumada, deitem-lhe algumas raizes de cenouras, e panacios cortados em bocados, e ponha-se a seccar em lume brando; em tendo largado a sua substancia, deitem-lhe meia colher de



caldo, deixe-se pegar levemente, e com sentido, que não saiba a queimada; estando pegado, e como é necessario, deite-se-lhe de caldo a quantidade necessaria, deixem ferver pouco e pouco, e escume-se; estando cozida a carne, passe-se o caldo por um peneiro, deixe-se descansar em uma tigella, e estando claro, sirva-se delle para o que fôr conveniente.

*Caldo em Pastilhas, ou de Conserva, para se transportar ou por mar, ou por terra a paizes dezertos em jornadas dilatadas; para commandantes de exercitos, governadores de praças sitiadas, cidades afflictas da peste, e outros accidentes que podem sobrevir, e em que por nenhum dinheiro se pode encontrar nem galinha, nem carne.*

Para de uma vez se fazer uma sufficiente quantidade, tome-se uma perna redonda de vacca, duas pernas de vitella de pezo, oito ditas de carneiro, quatro perus velhos, doze galinhas, seis gallos e capões, duas duzias de perdizes, quatro ou cinco arrateis de prezunto, limpo de ossos, e gordura; todas estas aves limpas, vazadas e chamuscadas, se deitem de mólho, assim como tambem a carne das pernas de vacca, e de vitella, feita em postas grandes, sem gordura, e sem ossos; depois de tudo muito bem lavado e escaldado, deite-se em uma panella grande, ou caldeira cheia de agua, e ponha-se ao lume a ferver pouco e pouco; temperem de sal, deitem-lhe duas duzias de cravos da India, duas ou tres onças de pimenta inteira, e gengibe, tudo atado em um paninho; depois de ter fervido duas horas, ajuntem-lhe a decocção, ou cozimento de seis ou oito arrateis de raspas de veado, um molho de cenouras, outro de panacios, nabos, alhos porros, aipo, cebôlas inteiras, tudo entezado em agoa fervendo, e atado com um barbante; em estando tudo cozido, passe-se o caldo por uma toalha com expressão, e depois de quasi frio, e sem gordura, deite-se em uma bacia, e ponha-se sobre uma fornalha; alimpe-se com ovos batidos, e em levantando fervura, tire-se do lume, e passe-se outra vez por toalha; estando claro, passe-se para uma cassarola grande, ponha-se outra vez ao lume a ferver pouco e pouco, mechendo-se



sempre para que se não pegue, com colher de páo, até o caldo estar reduzido; estando grosso, e quasi em ponto de uma giaca, deite-se em cima de torteiras, ou frigideiras de barro, mas que não fique mais da grossura de um dedo, e deixe-se esfriar; depois de frio, corte-se em bocados iguaes, e cada um do pezo de uma onça, e ponhão em taboleiros, ou em peneiras, com uma folha de papel por baixo, e mettão-se a seccar em uma estufa, ou exponhão-se por alguns dias ao vento norte; estando bem enchutos, embrulhem cada bocado em seu papel, e guardem-se em frascos de boca larga muito bem tapados.

Quando succeder quererem fazer um caldo, desfação, ou derretão em um quartilho de agoa servendo uma onça, ou onça e meia se fôr necessario, desta composição, e segundo a pessoa que o quizer tomar, o queira mais ou menos forte.

Em caso de doença, poderão dar ao doente um caldo destes de quatro em quatro horas.

Finalmente, o uso deste caldo deve regular-se do mesmo modo que os caldos de carne fresca.

#### *Caldo para Doentes e para Sãos.*

Mettão em uma panella de barro, dous arrateis de polpa de vitella, e uma gallinha, deitem-lhe canada e meia de agoa, escume-se, quando fôr tempo, tempere-se depois de sal, deitem-lhe uma cebôla com dous cravos, e deixe-se ferver pouco e pouco; cozida a carne, e a galinha, e o caldo reduzido a ametade, passe-se este pelo peneiro, tire-se-lhe a gordura, e sirvão-se delle segundo fôr necessario.

#### *Caldo para dias de peixe.*

Guarneção o fundo, e a roda de uma cassarola, de cebôlas, cenouras, panacios, tudo cortado em rodas, um bocado de manteiga, e ponha-se no lume a suar pouco e pouco; tanto que fôr principiando a córar-se, deitem-lhe um pouco de caldo de ervilhas, que seja claro, e em fervendo, deitem-lhe cabeças, rabos, e outros fragmentos dos peixes que julgarem mais convenientes. tempere-se de sal, deitem-lhe uma capella feita de salsa, cebolinhas, e hervas finas, e alguns cravos da India, e deixe-se server por tempo



de uma hora , depois , passem este caldo por um peneiro , e sirvão-se delle para molhar diversas sôpas.

Deve-se advertir que os melhores peixes para fazer caldo para sôpas , são as cabras , chernes , robaes , tainhas , &c.

*Caldo para Sopas de Hervas em Dias de Jejum.*

Deitem em uma panella a quantidade que lhe fôr necessaria de caldo de ervilhas , que seja claro , pondo-se a ferver se lhe ajunte um môlho de cenouras , outro de panacios , outro de alhos porros , um pé de aipo , e raizes de salsa , tudo atado com barbante , e entezado primeiro ; uma duzia de cebôlas inteiras , e uma cravejada , tempere-se de sal , um bocado de manteiga , e uma capella de hervas finas ; depois de ter fervido muito bem , e estarem cozidas as raizes , passem tudo pelo peneiro , e sirvão-se do caldo para molharem sôpas de legumes , ou de hervas , dando-lhe com substancia magra a côr conveniente.

*Caldo Fresco , e Purgativo.*

Metta-se em uma panella um arratel de carne de vitella da perna , e um frango ; deitem-lhe uma canada de agoa , e ponha-se ao lume ; escume-se e deixe-se ferver pouco e pouco ; estando a carne quazi cozida , se lhe ajuntarão as hervas seguintes : borragens , alfaces , lingua de vacca , chicoria brava , cerefolio . e pimpinella ; depois de ferver , e acabada de cozer a carne , coe-se , e esprema-se tudo em um guardanapo ; tire-se-lhe a gordura , e sirvão-se delle pelo decurso de quinze dias , ou tres semanas , ou o tempo que lhe parecer , bebendo-o pela manhã , e de tarde.

*Caldo para Inflammção do Peito.*

Ponha-se a ferver em uma canada de agua um frango recheado com as quatro sementes frias (melão , pepinos , &c.) pizadas , e depois de escumado e o caldo reduzido as duas terças partes , passe-se por um guardanapo , esprema-se , e uzem d'elle todos os dias , e pelo tempo que lhe parecer.

*Caldo para Purificar a massa do Sangue.*

Depois de escumado , e quasi cozido um arratel de carne de polpa de vitella em tres quartilhos de agua , e tempera-



do de sal, pizem sete ou oito lagostins de agua doce ainda vivos, deitem-se a ferver por meio quarto de hora, com a vitella, passe-se o caldo por um peneiro, e sirvão-se d'elle como do antecedente.

*Caldo para Defluxos Catarracs*

Esburguem meia duzia de nabos, cortem-se em'rodas, fervão-se em uma panella com canada e meia de agua; e estando cozidos e o caldo reduzido a ametade, deitem tudo em um guardanapo, esprema-se muito bem, ajuntem-lhe depois uma quarta ou seis onças de assucar em ponto, e clarificado, e tome-se bem quente antes de deitar-se.

Tambem se pode tomar pela manhã, e por todo o tempo que se necessitar.

*Caldo para Doença do Peito.*

Cortado, e bem lavado em muitas aguas um bofe de vitella, ponha-se a cozer em meia canada de agua, com macãs de anafega, sebastas, tamaras, figos passados, passas de Alicante, de cada cousa meia onça, ajuntando-lhe tambem meia onça dos cinco capellares, e deixe-se cozer tudo muito bem, e reduzido o caldo a duas terças partes, passe-se, esprema-se em um guardanapo; divida-se depois em tres ou quatro dozes, e dissolvão em cada uma um grão de assucar candi, e tome-se pela manhã e a tarde pelo tempo que fôr necessario.

*Caldo de Raãs e Caracões para Tosses Seccas.*

Lavem-se, e ponhão-se a ferver por um instante, uma duzia de caracoes, e duas duzias de coxas de raãs; em tendo fervido, deitem-se em agua fria, e depois pizem-se em um gral de pedra, e pizadas ponhão-se a ferver em uma canada de agua com duas cabeças somente de alhos porros, cortados muito miudos, ou quando não dois ou tres nabos cortados da mesma forma, e uma mão cheia de cevada pilada; em tendo fervido, e estando o caldo reduzido, coe-se por um panno, mas não se esprema; deitem-lhe, antes de o tomarem, sete ou oito grãos de açafraão em pó, e tomese pela manhã em jejum, e tres horas depois de cear; o que



podirão continuar pelo decurso de um mez, ou seis semanas, purgando-se neste meio tempo, se fôr necessario.

*Caldo para Vapores e Flatos que sobem á cabeça.*

Tomem: folhas de malva, de betonica, mercurial, artemija, althea, e azedas, uma mão cheia de cada uma, lavem todas muito bem, esburguem-se, cortem-se meudas, e ponhão-se a ferver em uma canada de agua; em tendo fervido, e a agua reduzida a ametade, coe-se pelo peneiro, divida-se em duas partes, e tome-se uma pela manhã em jejum, e outra á noite.

Na porção que se tomar pela manhã, deite-se seis grãos de castor em pó, use-se d'este caldo por tempo de quinze dias, purgando-se no principio d'elle, no meio, e no fim.

*Caldo para Obstrucções do Mesenterio, do Figado, e do Baco.*

Ponha-se a ferver em uma canada de agua um arratel da carne da coxa de vitella, e em fervendo ajuntem-lhe raízes de chicorias bravas, folhas de cerefolio, de escolopendra, de pimpinella, de aguionia, e de agriões, um pouco de cada cousa; tudo bem lavado, e cortado meudo; uma onça de limalha de ferro bem lavado em agua quente, e atada em um panno; um grão de sal de absintho, e outro tanto de ruibarbo machucado; depois de tudo fervido, e o caldo reduzido a ametade, tire-se-lhe o panno com a limalha, coe-se por um guardanapo, e esprema-se pouco; divida-se o caldo em duas dozes, e tome-se uma pela manhã em jejum, e a outra quatro horas depois do jantar; com a advertencia de se purgar no principio, meio, e fim do tempo, que se continuar a tomar.

*Caldo para Dores de Cabeça.*

Ferva-se em meia canada de agua meio arratel de polpa de vitella cortada em bocados, com folhas de betonica, de herva cidreira, e olhos de sabugueiro, de cada cousa uma boa mão cheia, um môlho pequeno de chicoria brava, e os pés, e os rabos de dez ou doze lagostins de agua doce machucados; depois de tudo bem fervido, e a agua reduzida a ametade, passe-se por um guardanapo, e tome-se até se acharem livres



*Caldo Amargoso para todas as Doenças do Peito , e Vomitos.*

Tomem-se partes iguaes de folhas de cardo santo , de centaurea , de marcella , losna , veronica , escolopendra , camedrios , casca de laranja azeda , e raiz de genciana , partes iguaes , e pouco de cada cousa , tudo secco á sombra , cortado meudo , e misturado com igualdade ; quando necessitarem servir-se disto , tomem o pezo de uma oitava , deite-se em uma panella com uma canada de agua , um arratel de vitella , e um frango machucado ; depois de ter fervido , e o caldo estar reduzido a ametade , coe-se por um guardanapo , sem se espremer ; divida-se em duas partes iguaes , das quaes tomarão uma pela manhã , em jejum , e outra quatro horas depois de jantar ; poder-se-ha usar della quinze ou vinte dias , purgando-se antes e depois de se tomarem.

*Caldo para Convalescentes.*

Pize-se em um gral de pedra um peito de capão , outro de gallinha ou de perdiz , depois de assados ; ajunte-se-lhe um bocado de miolo de pão ensopado em caldo , e uma gemma de ovo dura ; depois de tudo isto pizado , deite-se em uma cassarola , e dissolva-se com caldo de vitella e de gallinha , que esteja quente ; passe-se depois por um peneiro , ponha-se a aqueclar , mechendo sempre com uma colher ; antes de ferver se usará delle quando quizerem.

*Caldo de Agriões.*

Ponha-se a cozer em uma panella um arratel de vitella em uma canada de agua , temperada com pouco sal , e depois de escumada , deixe-se ferver pouco e pouco ; estando reduzido o caldo a ametade , deem-lhe tres ou quatro mólhos de agriões bem lavados , e picados , e deixem-se ferver alguma cousa ; coe-se depois por um peneiro de seda , e dê-se quente pela manhã , e á tarde , a quem se quizer refrescar.

*Caldo de Cerefolio.*

Coza-se um bocado de vitella , como no antecedente se disse , e reduzido o caldo a ametade , pizem tanto cere-

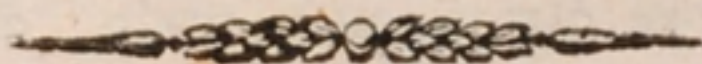


folio quanto baste para se lhe extrahir meio quartilho de sumo, o qual se misturará com o caldo, que deve estar bem quente e sem que o deixem ferver, se passe pelo peneiro, e use-se d'elle segundo fôr necessario.

Ainda que todos estes caldos sejam desagradaveis ao gosto, são excellentes para a massa do sangue, e ordinariamente se tomão antes do verão.

*Caldo de Chicoria Brava.*

Meio cozido que seja um bocado de vitella com duas pedras de sal, pela forma que temos dito, ajuntem-lhe uma mão cheia de chicoria brava bem lavada, e deixe-se ferver pouco e pouco; cozida a carne, e o caldo reduzido, passe-se pelo peneiro, e tome-se quente pela manhã, e á tarde.





# VACCA.

## *Dissecção de Viandas.*

A destreza de trincar propriamente as viandas é hoje de um tão grande uso, que aquelles que quizerem servir os convidados não devem ignora-la para a sociedade da meza, que não se poderião servir os bons bocados sem os conhecer, e muitos achão a carne dura por não saberem trinha-la. O melhor modo é o de servir pouco de cada vez, porque se come com mais appetite.

Começaremos pela dissecção da vacca cozida, e assada; o modo de corta-la é sempre o mesmo, assim como as outras carnes de açougue.

A alcatra corta-se através pelo meio; a carne que está junta dos ossos da cauda é mais fina.

A carne assada corta-se em bocados pequenos e largos. O peito corta-se junto do tendão através.

A pá corta-se como a assada.

O lombo de vacca, depois de se ter tirado uma pelle dura, e nervosa que se acha por cima do filete (e que se não serve senão aos que a pedirem) corta-se em fatias delgadas para servir-se; a carne que está do outro lado do osso, e por cima do filete, corta-se da mesma maneira, e póde passar, em caso de necessidade, por filete, quando é bem cortada.

Todas as lingoas, assim como de vacca, cortão-se através, e talhadas; do lado da arceigada se achão os bocados mais saborosos.



*Da Vacca.*

Todos os que teem boa meza , fazem servir os miolos , a lingoa, o paladar, os rins, o unio, a cauda ; da perna, temos a alcatra, o apoiadouro, a noz, e o tutano ; depois da perna, está o lombo, o peito , a maçã do peito , e a pá.

*Alcatra.*

A alcatra é a peça mais estimada da vacca ; ella serve para fazer excellentes sôpas ; e faz honra sobre uma meza. Para uma peça de entremeio , serve-se ao natural saindo da panella, ou quando está bem enxuta da gordura, e caldo, póde deitar-se-lhe por cima um bom mólho feito com substancia de carne, salsa, cebolinhas, enxovas, alcaparras, uma folha de alho verde ; tudo picado, e adubado de bom gosto.

Outros a servem ainda guarnecida de pequenos pasteis : eis aqui as formas mais usadas e mais procuradas.

*Alcatra de Vacca à Bréza.*

Desossada que seja uma peça de vacca, do pezo de quinze ou vinte arrateis , se lardêa de toucinho grosso , e ata-se com um barbante ; mette-se na panella com o fundo guarnecido de pranchas de toucinho e de vacca , e tempera-se de sal, pimenta, cravo, cebôlas, cenouras, duas cabeças de alhos, e uma capella de ervas finas, e cobrem-se de pranchas de vacca e de toucinho como por baixo ; poem-se a suar entre brazas, e deitando-se-lhe depois meia colher de caldo e meio quartilho de vinho branco, se deixa ferver lentamente. Estando cozido, tire-se-lhe o barbante, enxuga-se da sua gordura, ponha-se sobre um prato com o ragú de legumes, ou outro qualquer mólho que melhor parecer.

*Alcatra de Vacca à Cardeal.*

Tirados os olhos da banda de baixo de uma peça de vacca, se lardêa de toucinho grosso, e temperado, sem furar a parte da flor, se esfrega depois com duas onças de salitre pizado ; ao depois, tempera-se de sal, pimenta, especias, hervas finas, e uma pouca de semente de genebra ;



mette-se em um boião vidrado, com sua tampa, onde se deixará estar quatro ou cinco dias; depois, cobre-se com algumas pranchas de toucinho, embrulha-se em um panno, ata-se com um barbante, e poem-se a cozer em uma panela, com uma canada de vinho tinto, e duas de agua, com algumas cebôlas cravejadas, uma cabeça de alho, cenouras, louro, mangericão, tomilho, e meia noz moscada; e quando estiver cozida, deixa-se esfriar no mesmo caldo; estando fria, desembrulha-se, apara-se, e serve-se para fiambre sobre um prato com seu guardanapo.

*Ponta de Alcatra á Inglesa.*

Toma-se uma peça de alcatra, esfrega-se toda bem com sal, e depois de tomar a conta precisa, lardêa-se com salsa inteira, e poem-se a cozer em uma panella com agua simples; depois de ferver duas horas, pica-se com uma agulha de lardear; si deita sangue, não está cozida; mas em entrando a lançar substancia, tira-se do lume, e serve-se guarnecida de repolhos, batatas Inglezas, nabos, cenouras, ou outra qualquer guarnição que parecer, com boa manteiga derretida. Tambem se pode comer depois de fria.

*Ponta de Alcatra no Forno.*

Tome-se a ponta da alcatra, do pezo que parecer; lardêa-se com toucinho grosso bem temperado, poem-se em um vaso proprio no seu tamanho, com um quartilho de vinho branco, e depois de temperada cobre-se de pranchas de toucinho, e coberto o vaso com sua tampa, e soldada esta com massa, mette-se no forno por tempo de cinco ou seis horas; tira-se depois, e serve-se com seu proprio molho, tirando-se primeiro a gordura.

Tambem a peça redonda da perna se serve do mesmo modo.

*Aloió, ou Alcatra de vacca de varios modos.*

O aloiό, ou assêm, como lhe chamão em Portuguez, é aquelle bocado em que está pegado o lombo, o qual, depois de mortificado, se mette no espeto; põe-se a assar, e serve-se com a sua propria substancia, ou com uma sóssa picada.



Tambem se lardêa com toucinho grosso bem temperado. e se coze com uma boa bréza, como a ponta da alcatra, e se guarnece com differentes legumes, e um bom molho por cima.

Depois de assado, e frio, corte-se em fatias delgadas que somente se ajuntão para se aquentarem em um ragú de pepinos, cardos, ou chicoria, ou outro molho de bom gosto.

*Vacca estufada á Moða.*

Toma-se uma peça de vacca, lardêa-se com toucinho velho bem grosso, tempera-se de sal, pimenta, especies, hervas finas (entendem-se por hervas finas sempre: *louro, tomilha, mangericão, salsa, cerefolio, &c.*) dois dentes de alho, e meio quartilho de vinho; e assim temperada, e marinada (por marinada entende-se: temperar em cru, e ficar assim tres ou quatro horas para tomar gosto) tres ou quatro horas, posto depois tudo em uma panella com pranchas de toucinho por baixo e por cima, e poem-se a cozer entre brazas, pouco a pouco, no espaço de cinco ou seis horas; e em estando cozida, e com pouco molho, se servirá quente ou fria, segundo o gosto.

*Bifes de Filetes de Vacca.*

Corta-se o filete da grossura de seis linhas, e de forma redonda; apara-se, corta-se á roda, e tirão-se-lhe as pelles; tempera-se de sal, e pimenta inteira; ensopa-se em manteiga derretida; poem-se a passar sobre as grelhas, e com grande brazido; serve-se logo, sem se deixar passar muito tempo.

Pode-se pôr debaixo um molho picante ou uma substancia clara; ajunta-se tambem com estes molhos batatas cortadas ao comprido; frigem-se em manteiga até que mostrem uma bella côr loura, salpica-se de sal, e collocão-se em torno dos bifes.

*Vacca assada em Papelotes.*

Toma-se uma peça de costellas de vacca; cortão-se propriamente, e poem-se a cozer em lume brando, com caldo, ou um quartilho de agua simples, um pouco de sal e



pimenta; quando estiver cozida, reduz-se o mólho, assim que elle se ligue tudo junto ás costellas; depois, marinasse com azeite ou manteiga, salsa, cebolinhas, cogomelos, echalotas, tudo picado muito fino, um pouco de mangericão em pó; poem-se as costellas em uma folha de papel branco com toda a marinada, dobra-se o papel, como um papelote, untado por fóra de manteiga, e poem-se sobre a grelha com uma folha de papel por baixo, também untado; vai-se tostando em pouco lume de todos os lados. Serve-se com o papel.

#### *Uso do Peito de Vacca.*

O peito e a maçã do peito são as peças mais delicadas depois da alcatra; para servir em uma meza pode-se accommodar da mesma maneira que a alcatra.

#### *Peito de vacca à Parmezã.*

Tome-se um peito de vacca inteiro, tirem-se-lhe fóra os ossos maiores, e lardec-se de presunto grosso, pelo melhor modo que fór possível; ate-se depois muito bem com barbante, e ponha-se a cozer em uma panella proporcionada, para que fique justa, no fundo da qual se tenham posto primeiro umas pranchas de vacca, de vitella, e de toucinho, e por cima do peito de vacca se porão cebôlas cortadas em roda, cenouras, paneis, com outras pranchas de vacca, toucinho, &c. Cubra-se mui bem a panella, e ponha-se entre fogo moderado por baixo e por cima, para suar o espaço de uma hora. Humedeça-se depois com vinho branco, e caldo, e ferva brandamente para se cozer devagar; em estando cozido, ponha-se no prato em que ha-de servir, com um pouco de culi sem sal, e queijo ralado por cima, e nesta fórmula se metta no forno, e estando com boa côr, sirva-se com essencia de presunto, ou mólho picante, ou qualquer outro que parecer.

#### *Peito de Vacca no Espeto.*

É necessario que seja primeiro meio cozido em uma boa bréza, e depois de frio e lardeado com toucinho, como se faz ao fricandó, marina-lo por tempo de tres ou quatro



horas em vinho branco, vinagre, cebôlas, alhos, salsa, sal, pimenta,ervas finas, e rodas de limão; depois, mette-se no espeto e embrulha-se muito bem em papel untado com manteiga; e em estando bem assado, e corado, serve-se com molho picante, ou de enxovas, e alcaparras, ou conforme parecer.

*Peito de Vacca à Alemã.*

Tomem-se seis ou oito arrateis de peito de vacca, e depois de cortados em sete ou oito partes iguaes, bem aparados, e deitados de molho, se entezão em agua fervendo; poem-se a cozer em caldo com uma capella de salsa, cebolinha, dois dentes de alho, tomilho, e uma folha de louro; em estando meio cozidos, se lhe ajuntarão seis ou oito quartos de repolho, que tambem se entezaráõ primeiro, e espremerão, e bem atados, com sete ou oito cebôlas inteiras, temperado tudo com pouco sal, e pimenta inteira. Estando tudo quasi cozido, se lhe ajuntará uma duzia de salchichas inteiras, e acabado tudo de cozer, tire-se a carne, e os legumes, ponha-se a escorrer sobre um peneiro, e depois de bem enxutos da sua gordura, ponhão-se os bocados de vacca no meio do prato, e guarneça-se tudo com o repolho, cebôlas, e as salchichas por cima; passe-se o caldo pelo peneiro, tire-se-lhe a gordura, lance-se-lhe por cima, e sirva-se tudo bem quente.

*Peito de Vacca Ralado, ou Corado no Forno.*

Depois de se ter cozido em uma panella, como se faz ordinariamente, tira-se para um plason (especie de torteira) e depois de aparado, tomão-se seis gemmas de ovos desfeitas em um pouco de caldo, meia colher de culí com sal, e pimenta moída, e engrossando tudo isto no lume, se deita por cima da peça de vacca, a qual se cobre de pão ralado, e depois de corado, serve-se guarnecida de fatias de pão passadas por ovos, e fritas.

*Differentes modos de preparar as costellas de vacca.*

Estando as costellas mortificadas, e tenras, bem aparadas, e um pouco grossas, se marinão com sal, pimenta,



salsa, cebolinha picada, uma gota de azeite, e pulverizadas com pão ralado, se assão nas grelhas, e se servem com molho de echalotas.

Tambem se cozem em uma bréza, e se servem com diferentes ragús de legumes.

Tambem se podem marinar, depois de cozidas na bréza, e depois de frias, com azeite, ou manteiga, salsa, cebolinha, e echalotas.

Tambem se embrulhão em papel, com toda a sua marinada, e se assão na grelha em cima de outra folha de papel, e se servem quentes na sua papilhota.

*Lombo de vacca marinado, e assado no espeto.*

Tomem um lombo de vacca bem tenro, e depois de aparado, lardêe-se com toucinho meudo, em forma de fricandó; depois, marine-se em um pouco de vinagre, sal, pimenta, louro, rodas de cebola, e alguns dentes de alho; depois de marinado por duas ou tres horas, tire-se, metta-se no espeto, coberto de folhas de papel, e ponha-se a assar; em estando bem assado, mas de forma que não fique secco, se servirá com molho picante de echalotas.

*Lombo de vacca em manguito.*

Tome-se um lombo de vacca, e depois de preparado fure-se com um páo pelo meio, de um cabo a outro, e depois com uma faca enchão o buraco com toucinho picado, salsa, cebolinhas, cogomelos, alho, echalotas, sal, e pimenta; atêm-lhe as duas pontas com um barbante, e ponha-se a assar coberto de pranchas de toucinho, e papel por cima; e estando assado, se sirva com molho picante.

*Lombo de vacca em crispina, ou Redenho.*

Depois de estar muito bem aparado o lombo de todas as suas pelles, se cizelará em muitas fatias, sem as separar, as quaes se encherão de toucinho picado, misturado com trufas, salsa, echalotas, pimenta, um dente de alho, tudo bem picado, e ligado com duas gemmas de ovos; embrulhe-se duas vezes em um redenho de vitella, ou de porco; ate-se



em um espeto pequeno para se assar, e se irá pingando com um pouco de azeite misturado com um pouco de vinho branco; estando assado, e o redenho bem corado, sirva-se com substancia clara, e sumo de limão, ou qualquer outro molho de bom gosto.

*Lombo de Vacca de Fricandó.*

Tome-se um ou dois lombos de vacca, tirem-se-lhe as pelles, e batão-se entre dois pannos com a prancha de uma cutella; lardêem-se com toucinho fino, ponhão-se de molho, e depois passem-se um instante por agua fervendo; tirem-se desta, e deitem-se em agua fria; ponhão-se depois a cozer em bom caldo, com uma prancha de toucinho, um bocado de presunto, uma capella de cheiros, e uma cebola com dois cravos da India; em estando cozido, passe-se o caldo pelo peneiro, tire-se-lhe a gordura, e reduza-se até ficar grosso; então se lhe porá o fricandó com o toucinho da banda de gíaca, e quando estiver com boa cor, tire-se com geito para fora; desate-se o que ficar pegado no fundo da cassarola com um pouco de caldo, ajunte-se-lhe um pouco de culí, e estando gostoso, passe-se outra vez pelo peneiro, e sirva-se bem quente com sumo de limão.

*Lombo de Vacca com Tallos de Alface.*

Toma-se um lombo de vacca; corta-se em dois ou tres bocados, e lardea-se cada um de per si; preparados e acabados como o fricandó, tomão-se os tallos de alfaces, e cozem-se em um branco bem nutrido; depois de bem cozidos, e bem enxutos, poem-se em uma essencia de presunto, ajuntando-lhe o que ficou pegado no fundo da cassarola; e estando bem gostoso, poem-se de roda da carne os tallos e serve-se com sumo de limão.

Tambem se pode servir com ragú de azedas ou espinafres.

*Lombo de Vacca á Bréza.*

Toma-se um lombo de vacca bem tenro, e mortificado; tira-se as pelles, lardêa-se bem com toucinho grosso, presunto, tiras de vitella, enxovas, e sendo tudo bem tempe-



rado, como é costume, coza-se em uma boa bréza bem nutrida, e quando estiver bem cozido, sirva-se com um mólho feito com culí, e vinho de champanha, ou vinho branco bom, alcaparras, trufas, (isto é uma qualidade de batatas como as Inglezas, mais escuras na cor, por outro nome, tubaras da terra) cogomelos, ou com ragú de legumes, como cardos, chicorias, aipo, feijão verde, pepinos, &c.

*Lombo de Vacca em Gelêa.*

Depois de bem aparado, e lardeado com toucinho grosso e prezunto um lombo de vacca, ponha-se a cozer em uma boa bréza bem nutrida, e de bom gosto; estando cozido, se deixará esfriar n'ella; em estando frio, corta-se em fatias, que se concertarão no prato que ha-de servir, e se cobrirão de sua gelêa, accrescentada com caldo de jarretas de vitella, gallinhas, azas, e pés de peru, sal, um copo de vinho branco e bem clarificado; serve-se estando frio e coalhado, e com alguns debuchos de salsa em ramos, folhas de louro verde, e filetes de casca de laranja.

*Lombo de vacca com Enxovas à Hollandeza.*

Lardeado muito bem o lombo de vacca de toucinho grosso, e filetes de enxovas, ponha-se a cozer em um pouco de caldo, um quartilho de vinho branco, uma capella com salsa, cebôlas, dois dentes de alho, dois cravos da India, uma folha de louro, e um pouco de mangericão; estando cozido, e com pouco mólho, passe-se este por um peneiro, tire-se-lhe muito bem a gordura, ajunte-se-lhe um bocado bom de manteiga bem lavada; pulverizado com farinha de trigo, um pouco de leite, um punhado de alcaparras finas; faça-se ligar no lume, e lance-se em cima do lombo.

*Perna de Vacca*

A carne da perna serve para caldos, e substancias, brézas, galéos, empadas, salchichões, e outros varios guizados.

*Panella de vacca sem couve.*

Depois de lavada a vacca, se porá a cozer em uma panela com uma posta de toucinho; como estiver cozida, lhe



deitarão seis cebôlas grandes (com alguns golpes em cada uma pelo meio, de maneira que se não partão,) especies inteiras, uma capella de cheiros, segurelha, ortelã, e coentros; como estiver mui bem temperada, a tirarão fóra, e depois de meia hora a mandarão á meza.

*Carne de vacca assada na agua.*

Tome-se quantia sufficiente de carne boa, moer-se-ha com um pão de uma e outra parte para que fique bem alva; depois, se fará um lardeo de toucinho, que são tirinhas de toucinho, deitando-lhe sal e pimenta ao mesmo toucinho, e com uma agulha de ponta, ou lardeadeira, se irá mettendo na carne o dito toucinho; tomarão uma cassarola com uma pouca de agua, que cobra a carne, e se irá cozendo até mais de meia agua gasta; deitem-lhe um pouco de toucinho picado, e deixem ir gastando a dita agua até se gastar toda; então, acabada a agua, se vai a carne frigindo na dita substancia que deixou, e se vá virando de uma e outra parte, e até estar bem corado; depois, se lhe deite meia canada de vinho branco (se o quizerem claro, e se assejerado, tinto) e o deixem ir apurando muito bem em lume brando com sua pimenta, e especies pretas, que são pimenta e cravo. Feito assim, se poem em fatias de pão, ou torradas, e se lhe deita em cima o molho com a carne, seu sumo de limão, e em rodas por cima, e vá á meza.

*Vacca em Miroton.*

Toma-se um pedaço de peito, cozido da vespera na pannela será bom; corta-se em talhadas mui delgadas, pega-se no prato em que se deve servir, deita-se-lhe no fundo duas colheres de substancia, salsa, cebolinhas, alcaparras, enxovas, uma folha de alho verde pequena, tudo picado muito fino, sal, e pimenta inteira; arranjam-se em cima as talhadas da carne, e cobrem-se com o mesmo picado; tapase o prato, e poem-se a cozer brandamente sobre o fogareiro meia hora, e serve-se com pouco molho.



*Picado de Vacca.*

Picão-se muito fininhas tres ou quatro cebôlas, e deitão-se em uma cassarola, com uma pouca de manteiga, refo-gão-se até que estejam quasi cozidas; deita-se-lhe uma boa pitada de farinha de trigo, que se meche até que tome uma cor dourada; molha-se com caldo, meio copo de vinho, sal, e pimenta moída; deixa-se ferver até que a cebôla esteja cozida, e que não reste mólho algum; mette-se então o picado da vacca, ferve-se para que tome gosto, com a cebôla; serve-se, deitando-se-lhe uma colher de mostarda, ou um golpe de vinagre.

*Pão de Vacca.*

Toma-se quanto fôr necessario da carne magra da coxa da vacca, e faz-se um picado com ametade do que houver de carne com gordura, bem limpa das pelles; em estando tudo picado, ponha-se em um alguidar, ou cassarola, com bastante toucinho cortado em dadinhos, e alguns dadinhos de presunto; tempere-se com sal, pimenta, echalotas, salsa, cebolinha, meio quartilho de aguardente, e quatro gemmas de ovos; e depois de tudo bem misturado com uma colher de páo, guarneça-se uma cassarola com pranchas de toucinho, arrume-se-lhe bem o picado, cobra-se com a sua tampa bem barrada de roda com farinha desfeita em vinagre, e ponha-se a cozer no seu secco por tres ou quatro horas; em estando bem cozido, deixa-se esfriar, e assim frio se serve para prato de entremeio. Tambem se pode servir quente com o mólho que parecer.

*Lingoa de vacca ao natural.*

Entezada uma lingoa de vacca em agua fervendo, tire-se-lhe a pelle, e estando frio, se lardeará com toucinho grosso, e ponha-se a cozer em uma meia bréza, com uma capella de salsa, louro, tomilho, mangericão, uma cebôla cravejada, algumas raizes, como aipo, cenouras, &c. um copo de vinho branco, uma prancha de toucinho, sal, pimenta, e se molhará com agoa, ou caldo; em estando cozida, abra-se pelo meio ao comprimento sem a separar, sirva-se com mólho de salsa picada, com pouco de caldo, sal, pimenta grossa, e um golpe de vinagre.



*Lingoa de Vacca assada.*

Depois de cozida a lingoa em uma meia bréza, como a de cima, se lhe tirará a pelle; estando fria, lardêe-se com toucinho fino, ate-se depois sobre um espeto, e depois de assada, e corado o toucinho, se sirva com molho de echalotas, ou sóssa doce feita com vinagre, assucar, alguns cravos da India, e canela inteira.

*Lingoa de Vacca em gratin.*

Pega-se em uma lingoa de vacca, e coze-se dentro em pannela, depois de se ter lavado; quando estiver cozida, tira-se-lhe a pelle, poem-se a esfriar, corta-se em talhadas, pica-se salsa, cebolinha, cinco ou seis folhas de estragão, tres echalotas, alcaparras, e uma enchova; pega-se em meio punhado de miolo de pão, que se mistura em grosso com a metade de um ovo, manteiga, e uma porção de picado, para deitar-se juntamente tudo no fundo de um prato; arranja-se metade da lingoa por cima; tempera-se de sal, pimenta inteira, e o restante das ervas tambem por cima; arranja-se uma segunda cama do resto da lingoa, com sal, e pimenta inteira por cima; molha-se com tres ou quatro colheres de caldo, e meio copo de vinho; ferve-se até que se pegue no fundo do prato; quando se quer servir, deita-se um pouco de caldo, sómente para mostrar um pequeno molho.

*Lingoa de Vacca guizada.*

Embranquece-se um quarto de hora em agua á ferver; depois, lardêa-se com toucinho grosso, e poem-se a cozer na pannela com a peça de vacca; quando está cozida, tira-se-lhe a pelle, e racha-se um pouco mais de metade, em seu comprimento, para abri-la em duas sem separa-la; serve-se com caldo, sal, pimenta inteira, um fio de vinagre (querendo) e salsa picada.

*Lingoa de Vacca em popiétas.*

Estando a lingoa quasi cozida, como a de cima, se lhe tire a pelle; depois de fria, corte-se em fatias delgadas ao comprido, e bem iguaes; cobra-se cada bocado de um



picado cru , feito ou de vitella , ou de gallinha , da grossura de um crusado novo em prata ; enrole-se cada bocado sobre si , e cobre-se com uma prancha de toucinho ; espetem-nos em um espelo pequeno coberto com uma folha de papel , e em estando quasi assados , tire-se-lhe o papel ; cobrem-se de pão ralado ; depois de corados , servem-se com molho picante, ou como parecer.

*Lingoa de Vacca á Parmezã.*

Depois de preparada e pellada a lingoa, coza-se em uma braza ; corte-se depois em fatias, arrumem-se em uma cassarola, com culí, meio quartilho de vinho de champanha, e na falta d'este , outro branco do mais generoso, e meia colher de redução ( isto é, caldo substancial ) e ponha-se a ferver até ficar pouco molho ; a metade deste se deitará no fundo do prato em que ha-de servir, ralando-lhe em cima queijo parmezão ; dispoem-se em cima disto as fatias da lingoa , lancem sobre estas o resto do molho, cobrão tudo de parmezão ralado, ponhão-no a corar no forno , ou debaixo da tampa de uma torteira ; estando em boa cor se servirá, lançando-lhe primeiro um pouco de culí claro de roda.

*Lingoa de Vacca á Poloneza.*

Tomem uma lingoa de vacca bem preparada, deite-se em agua fervendo para se-lhe tirar a pelle ; em estando pella-da, ponha-se a cozer em uma bréza ; em estando cozida, tire-se fóra , abra-se ao meio sem separal-a , lardée-se de casca de limão passada por assucar, e com alguns bocadinhos de canela finos ; deitem depois em uma cassarola meio arratel de assucar, um quartilho de vinho, e uma pouca de substancia, e fação ferver isto um pouco só, e tendo assim fervido, mettão-lhe dentro a lingoa para ferver brandamente. Estando diminuido, e feito o molho, tire-se para o seu prato, e lancem-lhe o proprio molho por cima.

*Lingoa de Vacca de fumo.*

Salgão-se do mesmo modo que as lingoas de porco, com a differença que se não devem escaldar, e sómente se deitão



de mólho em agua fria, preparando, e dispondo muito bem o cabo grosso da lingoa; em estando bem enchuta, salga-se, e deixa-se estar de mais dois, tres, até quatro dias na salmoura; enfião-se depois pela ponta delgada, e pendurão-se na chaminé ao fumo, para que este as penetre, e disseque bem.

D'esta forma, se conservão todo o tempo que quizerem e se cozem do mesmo modo que as outras lingoas.

*Lingots de Vacca lampreadas.*

Como estiver cosida uma lingoa, e feita em talhadas, se porá a afogar em uma tigella de fogo com meio arratel de toucinho derretido, limpo dos torresmos, um golpe de vinho, outro de vinagre, e todos os adobos; depois de afogada, lhe deitarão uma pouca de farinha triga torrada, para fazer o mólho grosso, e pardo, e assucar se quizerem.

*Paladar de Vacca em bocadinhos direitos, e outras maneiras.*

É necessario alimpa-lo muito bem, coze-se em agua, se para-se depois de suas pelles, e corta-se em filetes; refoga-se cebôla com um bocado de manteiga; quando está muito cozida, mette-se o paladar, um ramallete guarnecido, molha-se o guizado com bom caldo, e substancia; tempera-se de bom gosto, e quando está desengordurado e o mólho bem reduzido, deita-se-lhe uma pouca de mostarda, e serve-se.

Póde-se ainda servir inteiro sobre a grelha, tendo o feito marinar com azeite fino, sal, pimenta, salsa, cebolinha, cogomelos, e uma ponta de alho verde, tudo picado; embebe-se bem na marinada, e cobre-se com miolo de pão ralado; fazem-se grelhar, e serve-se debaixo de um mólho claro e picante, ou sem elle.

Isto se ajusta tambem com os pés de carneiro.

*Paladares de Vacca com mostarda.*

Preciza-se que sejam logo bem lavados, e cozidos em agua, e depois de limpos de todas as pelles, cortão-se em filetes; isto feito, deita-se um bocado de manteiga em uma cassarola, poem-se ao lume com duas ou tres cebôlas cortadas em fatias, e em estando estas meio cozidas, molha-se



com um pouco de caldo, e meia colher de culí. Estando o mólho reduzido, e de bom gosto, tira-se-lhe a gordura, deita-se-lhe uma pouca de mostarda, e serve-se bem quente.

*Paladares de Vacca fritos.*

Depois de preparados, e cozidos como os de cima, cortão-se iguaes, e de grossura de um dedo, fazem-se-lhes tomar gosto em uma marinada quente, feita de caldo, vinagre branco, sal, pimenta, um dente de alho, uma folha de louro, dois cravos da India, um bocado de manteiga, e pouca de farinha triga; depois de estarem assim duas ou três horas, enchugão-se muito bem em um panno branco, enfarinhão-se, e frigem-se em manteiga de porco; fritos elles, servem-se com salsa fria.

Tambem em lugar de se enfarinharem, se passam por um polme, feito com farinha desfeita em cerveja, ou vinho branco, um pouco de azeite, e temperado de sal, servem-se bem quentes com salsa frita de roda.

*Paladares à Bexaméla.*

Depois de cozidos os paladares, marinados, e frios, cortão-se em dados pequenos, deitão-se em uma bexaméla (vide Bexaméla) bem ligada, e em estando fria, ajuntem-lhe algumas gemmas de ovos com as claras bem levantadas, e misturado depois com geito com uma colherinha de páo, se porão em uma caixa de papel untada com manteiga lavada, ou em um prato, pulverizado de pão ralado, e corado no forno; sirva-se bem quente.

Estes paladares postos em uma bexaméla de bom gosto, servem para pastelinhos de folhada, pastelinhos fritos, salpicão; podendo-se-lhes misturar peitos de gallinhas, ou de perdizes assadas, prezunto cozido, tudo cortado em dadinhos bem finos; finalmente, podem-se variar, e dar-lhes os nomes que melhor quizerem.

*Mechas do Paladar de Vacca.*

Toma-se dois paladares de vacca cozidos em agua; depois de limpos, cortão-se como o feitio das mechas, mari-



nando-se com limão, um pouco de sal, salsa em ramo, e cebolinha inteira; quando tem tomado o gosto, poem-se a escorrer, e ensopa-se em um polme feito d'esta maneira: deita-se em uma cassarola dois bons punhados de farinha de trigo, uma colher de azeite fino, um pouco de sal fino, e dilue-se pouco a pouco em cerveja, até que este polme tenha consistencia de um creme duplo; ensopa-se dentro o paladar da vacca, e frige-se de boa côr. Serve-se o mais quente que pode ser.

### *Croquettes do Paladar de Vacca.*

Toma-se tres paladares de vacca, cozidos em agua, alimpão-se, e cortão-se em dois, tudo a travéz em toda a sua extensão, faz-se-lhe tomar gosto durante meia hora, aborão-se sobre um fogo brando com caldo, um dente de alho, dois cravos da India, tomilho, louro, mangericão, sal, e pimenta; depois, poem-se a escorrer e a esfriar, pondo por cima de cada pedaço, recheio de vianda adubado de bom gosto; enrolão-se os paladares da vacca, para os embeber depois em um polme, feito com farinha diluida em uma colher de azeite, meio quartilho de vinho branco, e sal fino. É preciso que o polme corra em fio no voltar da colher, sem ser muito claro; frigem-se, e servem-se guarnecidos de salsa frita.

### *Outros varios modos de se comporem os Paladares.*

Toma-se uma duzia de paladares, e preparados e cozidos como os acima, cortão-se em dois ao comprimento; estando todos iguaes e do mesmo tamanho, estendão-lhe um pouco de picado crú, feito de peitos de gallinha, enrolem-se todos os bocados, como se faz ás polpietas de vitella, e passem-nos por ovos batidos com pão ralado bem lino; depois, frigem-se em manteiga de porco, e servem-se bem quentes guarnecidos de salsa frita, que seja bem verde.

Tambem depois de enrolados os paladares com o seu picado, pôdem-se cobrir com pranchas de toucinho, e espicação-se em uma broca de canna, e atada a um espeto se põem a assar; em estando assados pulverizão-se com



pão ralado, e de boa côr; sirvão-se quentes com uma pouca de substancia e sumo de limão.

Tambem, depois de enrolados os paladares com o seu picado, se pôdem pôr em uma caixa de papel com picado no fundo, pulverizados de pão ralado, e côrados ao forno.

Em lugar de se metterem em caixa de papel, pôdem-se arrumar no prato, que ha-de servir, com picado no fundo; e sendo assim, se chamarão *Paladares ao Gratin*.

### *Miolos de Vacca.*

Deitão-se os miolos logo em agua, sendo bem lavados, e limpos das pelliculas que têm por fora, entezão-se em agua á ferver; depois, ponha-se a ferver em uma meia bréza feita com caldo, vinho branco, pranchas de toucinho, sal, pimenta, e capella de cheiros; em estando cozidos, tirem-se da bréza, e sirvão-se com molho picante, e de bom gosto; quando não, com um ragú de cebolinhas inteiras.

Tambem se servem fritos, para o que se cortão em bocados, e se marinão com sal, pimenta, vinagre, cebolinha, salsa, alho, tomilho, louro, mangericão, um bocadinho de manteiga, e farinha de trigo; e tendo tomado bem o gosto da marinada, e enxutos muito bem, enfarinhão-se todos os bocados, frigem-se, e servem-se guarnecidos com salsa frita.

### *Miolos de Vacca á Italiana.*

Limpos os miolos, e entezados em agua á ferver, como acima, cortão-se em dados, e deitão-se em uma cassarola com manteiga, cebolinha, salsa, temperados de sal, pimenta, meia duzia de ovos batidos para cada miolo; posto no lume, e misturado tudo com uma colher, se deite em um timbalinho untado com manteiga, e guarnecido com fatias de pão bem delgadas; acabados de cozer no forno, e bem côrados, se servem com molho de essencia clara por cima d'elles, e sumo de limão.

### *Rim de Vacca á Camponeza.*

Corta-se em filetes delgados, passão-se sobre o lume, com um bocado de manteiga, sal, pimenta, salsa, cebolinha,



uma folha de alho verde, tudo picado ; quando está prompto , deita-se-lhe um fio de vinagre , uma pouca de substancia, e se não deixa ferver mais , para que se não diminua.

Serve-se ainda o Rím de vacca a bréza , com um mólho picante.

#### *Dobrada de Vacca.*

Tomem uma dobrada de vacca da mais gorda , e da mais branca , e depois de bem escaldada , ponha-se a cozer em agua simples com uma prancha de toucinho , temperada de sal , uma capella de salsa ,ervas finas , e rodas de limão descascado ; em estando cozida , e quazi fria , corte-se em filetes iguaes , e sirvão-se de fricassé branco , com gemmas de ovos , e sumo de limão.

Tambem se serve á Parmezã , deitando os filetes em um pouco de culí , com um bocado de manteiga lavada.

Tambem se fazem empadas della , tortas , e timbales.

Come-se tambem ao natural , depois de cozida , e bem quente , com um mólho feito de caldo , vinagre , salsa bem picada , temperada de sal e pimenta.

Tambem se come assada nas grelhas , com mólho picante , depois de ser passada por manteiga , e pulverizada com pão ralado.

Porém , de qualquer fôrma que se faça , sempre se corta em filetes , como disse ao principio.

#### *Dobrada á Camponeza.*

Toma-se a dobrada cozida em agua simples ; corta-se do tamanho de quatro dedos , e marina-se com sal , pimenta , salsa , cebolinha , uma folha de alho verde , tudo picado ; uma pouca de gordura de panella , ou manteiga fresca derretida ; em tomando todo o tempero a dobrada , cobre-se de miolo de pão ralado , e assa-se ; serve-se em mólho de vinagre.

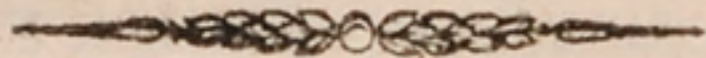
#### *Dobrada de Mólho-Robert.*

Cortão-se algumas cebôlas que se passam sobre o lume com uma pouca de manteiga ; em principiando a córar-se , deita-se-lhe a dobrada cozida em agua , e corta-se em



quadrados ; tempera-se de sal , pimenta, um fio de vinagre, e um pouco de caldo ; deixa-se ferver meia hora , serve-se deitando-se-lhe uma pouca de mostarda.

A dobrada tempera-se como os pés de vitella.





# VITELLA.

## VITELLA.

A vitella é muito util na cozinha, e sem ella quazi não se poderia servir com bom gosto uma meza; as partes de melhor uzo são : a cabeça, os miolos, os olhos, a lingua, a forçura que comprehende o bofe, o coração, e o figado; o peito, o lombo, mãos, e pés; a perna que contem a polpa, e o jarrete é a alma dos guizados, e além disso, também serve para caldos, substancias, &c., como se irá mostrando em seus competentes lugares.

### *Dissecção da Vitella.*

O lombo da vitella : corta-se o filete por pequenas talhadas através, para servir; depois corta-se o rim em pequenos pedaços para apresenta-los áquelles que o estimão; debaixo do rim, no interior do lombo, acha-se um pequeno filete muito delicado.

A perna : quando é assada, tem a noz tenra; a de baixo é mais estimada.

O peito : depois de se descobrirem os tendões de uma pelle carnuda que os cobre, corta-se o peito através para separar os lados dos tendões; o que se faz facilmente, tomando a parte do lado dos tendões, onde a faca não resiste, e depois corta-se em pequenos pedaços.

O quadrado : corta-se por costeletas, tomando bem a junta, ou em filetes como o lombo.

A espadoa : por debaixo della sobre a esquerda, se acha



uma pequena noz envolvida de gordura , que se serve logo pelo bocado mais delicioso; o resto , de cima e de baixo corta-se em talhadas.

A cabeça : os bocados mais estimados são os olhos , depois as orelhas; os miolos servem-se áquelles que os estimão; depois corta-se a lingua em bocados; resta a faceira , os ossos , onde se acha carne depois.

*Cabeça de Vitella recheada.*

Toma-se uma cabeça de vitella bem branca , e chamuscada que seja , poem-se sobre a meza com um panno por baixo; abre-se por entre os queixos , tirão-se-lhe todos os ossos sem offender a pelle da parte superior; faz-se um picado com os miolos, bocados de vitella , e gordura de vacca; bem temperado , e ligado com gemmas de ovos , misturando-se-lhe a lingua , e os olhos cortados em dados , enche-se com elle a cabeça , dando-se-lhe a sua mesma fôrma; cose-se muito bem com barbante por todas as bandas , para que o picado não possa sair; coza-se em uma panella com caldo , um quartilho de vinho branco , algumas raizes, uma capella comervas finas , cebôlas cravejadas , sal , e pimenta inteira; estando cozida , tire-se fóra , ponha-se a escorrer , e em estando enchuta , tire-se-lhe o barbante , e sirva-se com mólho picante como o de cima.

Tambem se lhe póde metter dentro , e no meio do picado um ragú de molejas , trufas , prezunto , peitos de gallinhas , ou de pombinhos , ou outro qualquer que parecer.

*Cabeça de Vitella corada no forno.*

Cozida a cabeça como acima dita , tire-se fóra , e em estando bem enchuta , ponha-se sobre uma torteira ou plafon , com pranchas de toucinho por baixo , e mólho grosso feito com um bocado de manteiga , farinha de trigo , gemmas de ovos , meio copo de caldo , um pouco de vinagre; ponha-se ao lume , e em estando bem ligado , deite-se por cima da cabeça , e cobra-se esta de pão ralado; metta-se no forno , ou debaixo da tampa de uma torteira com lume , e em estando córada , endireite-se no seu prato , e sirva-se com os mólhos ditos , ou com o que melhor parecer.



*Quartos de Vitella feitos no espeto por vários modos.*

Tome-se um quarto de vitella da mais gorda, e depois de branqueado, e entezado em agua quente, lardêe-se muito bem de toucinho fino, marine-se por espaço de cinco ou seis horas com sal,ervas finas, e rodas de limão sem casca; em tomando o gosto de marinada, metta-se no espeto, e cobra-se com folhas de papel manteigado; em estando assado, tire-se o papel fóra, e estando bem dourado, sirva-se para prato do meio, com molho de substancia clara, ou de echalotas.

Do mesmo modo se serve a lombada da vitella sem a coxa; e tambem se póde servir sem ser lardeada, coberta de pão ralado com seu molho de substancia, sal, pimenta, e sumo de limão.

*Quartos de Vitella à Crema.*

Lardêe-se um quarto de vitella com toucinho grosso, faça-se uma marinada com tres, ou quatro canadas de leite, um arratel de manteiga pulverizada de farinha de trigo, sal, pimenta, cravo da India, coentro secco, um dente de alho, rodas de cebôla, e salsa; ponha-se a aquecer, e em estando bem quente, deixe-se esfriar; em estando frio, deite-se-lhe o quarto de vitella por espaço de dez ou doze horas; em tendo tomado o gosto da marinada, tira-se fóra o quarto, enchuga-se em um panno lavado, mette-se no espeto, coberto de pranchas de toucinho, e folhas de papel; estando assado, sirva-se com molho picante.

Tambem se póde servir coberto de pão ralado, com molho de peverada ligado.

*Coxa de Vitella em Poço.*

Tirados os ossos de uma coxa de vitella, e voltando-a de dentro para fóra, tire-se-lhe uma boa porção de carne, e lardêe-se o resto com toucinho fino, tudo de roda de baixo até cima; tome-se depois uma forma de cobre redonda, em forma de timbale, guarneça-se de pranchas de toucinho por dentro, e ponha-se a coxa da vitella com o lardeado em cima das pranchas; guarneça-se de picado



pelo fundo . e de roda, o qual se fará da carne que se lhe tirou; concertado que seja muito bem o picado, metta-se-lhe no meio meia duzia de pombinhos, trufas, remates de alcachofas em ragú; estando assim muito bem concertado, cobra-se tudo com o resto do picado, e bem igualizado guarneça-se com pranchas de toucinho, e mettão-se a cozer no forno, ou em fogo moderado por baixo e por cima; estando cozido, volte-se sobre um plafon, tirem-se-lhe as pranchas de toucinho, e em estando com boa côr, ponha-se com geito no prato que ha-de servir, e sirva-se quente com essencia de prezunto, ou com mólho á Espanhola; não tendo boa côr, póde-se dourar com giaça da vitella.

#### *Pão de Vitella.*

Tome-se uma coxa de vitella, guarde-se-lhe a noz, e tirem-se-lhe bem os nervos e as pelles, e do restante faz-se um picado com toucinho, prezunto, tempera-se com sal, pimenta,ervas finas, e um dente de alho; feito isto, toma-se a noz da vitella, um pedaço de prezunto e toucinho; corte-se tudo em dados, misturem-se com o picado, ajuntando-se-lhe quatro gemmas de ovos; depois guarnece-se uma cassarola de pranchas de toucinho, dispoem-se tudo dentro, e coze-se em forno, que não esteja demasiadamente quente; cozido que seja, deixa-se esfriar para servir por entremeio.

Outras vezes póde se lhe ajuntar pistachas, (isto é certo fructo que vem da Italia, e tem a forma de pinhões,) amendoas doces cortadas em bocadinhos, e serve-se com um guardanapo por baixo.

Tambem se póde servir quente com um mólho á Espanhola.

#### *Noz de Vitella de Fricandó.*

Tome-se uma ou duas nozes de vitella bem mortificada, e da mais branca que houver, apare-se de todas as suas pelles, metta-se entre dois pannos, e bate-se com a prancha de uma cutella por forma que fique chata; lardée-se depois com toucinho delgado, e deite-se por um pouco



de tempo em agua fria; depois enteze-se em outra agua. ponha-se em uma cassarola com um bocado de prezunto, cebôla cravejada, e capella de salsa; cobra-se com pranchas de toucinho, molhe-se com caldo de vitella sem sal, e ponha-se a cozer; cozida que esteja, tire-se para fóra, passe-se o caldo por um peneiro, e tirada que seja a gordura, ponha-se ao lume, e reduzido que seja em caramello, e de boa côr, metta-se-lhe a noz da vitella com o lardeado para baixo, ponha-se em um lume brando até se pegar o verniz ao toucinho; acabado que seja, tire-se para fóra, despegue-se o que fica pegado no fundo da cassarola, com um pouco de caldo, ajunte-se-lhe algum culi; passe-se por um peneiro, e sirva-se quente com sumo de limão.

*Noz de Vitella á Sultana.*

Estando a noz de vitella bem mortificada, limpa das pelles, e batida entre dois pannos como a do fricandó, lardee-se bem de toucinho fino, e furada de uma banda sómente com a faca, rechêe-se muito bem com um picado fino de gallinha, ou de peru; feche-se a abertura com uma espiça, e coza-se muito bem com um barbante; ate-se depois a um espeto, e ponha-se a assar coberta de papel manteigado; tire-se-lhe depois o papel para lhe fazer tomar boa côr, e assada que seja, tire-se-lhe o barbante, e sirva-se com essencia de substancia de vitella, querendo-se.

Tambem se pôde cozer como os fricandós, ou assar do mesmo modo, sem que seja recheada, estando primeiro algum tempo de marinada.

*Noz de Vitella com Ervilhas Verdes.*

Toma-se uma ou duas nozes de vitella muito bem lardeadas, e postas a cozer, e bem acabadas como as do fricandó, tome-se umas poucas de ervilhas, muito tenras, e passem-se pelo fogo com toucinho, ou manteiga derretida, uma capella de salsa, cebolinha, e cravos da India; tendo-se-lhe dado quatro voltas, molhem-se com substancia; cozidas que sejam, acabem-se de ligar com um pouco



de culí. Deite-se depois um pouco de caldo na cassaroia do verniz, para despegar o que ficou pegado no fundo d'ella; passe-se pelo peneiro, deite-se dentro do ragú das ervilhas, e em estando cozido e de bom gosto, sirva-se por baixo da vitella.

Tambem se lhe pôde pôr um ragú de espinafres á crema. Advertindo porém que todas estas entradas do fricandó são muito ricas, e devem se fazer com todo o cuidado possível.

*Popiétas de Vitella á Chantilly.*

Cortão-se bocadinhos dos mais tenros á perna da vitella, como se fossem para polpetar, e depois de se fazerem bem iguaes, batão-se entre dois pannos com o cabo da faca, e deitem-se de marinada em um pouco de azeite bom, sal, pimenta, salsa, cebolinha, trufas, cogomellos, tudo bem picado, e um pouco de sumo de limão; depois de tomarem o gosto de marinada, enrolem-se como as polpetas, enfiem-se em um espeto, ponhão-se a assar; depois sirvão-se com molho de echalotas, e de bom gosto.

*Postas da Perna de Vitella ao Natural.*

Tome-se uma perna de vitella redonda; corte-se em postas, lardêem-se de toucinho grosso temperado com sal, pimenta,ervas finas, e uma ponta de alho, tudo bem picado, e pulverizado com farinha de trigo; ponha-se a cozer em um cassarola guarnecida de pranchas de toucinho, uma cebôla inteira, e duas raizes; e sendo assim cozida na sua propria substancia, e um pouco de vinho branco, ajunte-se-lhe um pouco de culí; tire-se-lhe a gordura, e estando reduzido o molho, e de bom gosto, passe-se pelo peneiro, e sirva-se em cima da posta de vitella com sumo de limão.

Tambem se pode servir com cebolinhas inteiras em ragú, ou com qualquer outro molho, ou ragú de legumes que melhor parecer.

*Pá de Vitella á Italiana.*

As pás de vitella, e os polgares, commummente comem-se assadas embrulhadas em papel manteigado, e servem-se



com substancia, sal, pimenta, echalotas picadas, e sumo de limão, ou com mólho de péverado ligado. Para se prepararem as pás á Italiana, pegue-se em uma pá de vitella, levante-se com geito a pelle de cima, ficando sômente pegada na ponta do osso do cabo, e tirados todos os mais ossos, lardêe-se a carne com toucinho grosso; e temperado se cobrirá da sua pelle, e depois de alada com barbante, ponha-se a cozer em uma bréza; tome-se depois, cebolinhas, salsa, alfaces, azedas, cerrefolio, tudo picado, passe-se pelo lume com boa manteiga, molhe-se com substancia, ou culí, e em estando cozido, ligado, com bom gosto, tire-se a pá de vitella da bréza, tire-se-lhe o barbante, levante-se-lhe a pelle, e ponha-se o ragú das hervas sobre a carne, e cobre-se com a mesma pelle; e sendo posta no prato com a outra ametade das hervas por baixo, pingue-se a pá com manteiga clarificada, involvida com duas ou tres gemmas de ovos; cobra-se depois tudo de queijo parmezão ralado, metta-se a córar no forno, e sirva-se quente, alimpando muito bem as bordas do prato. Não havendo culí nem substancias, depois de estarem refogadas as hervas em manteiga, e um pouco enfarinhadas, molhem-se em leite, e liguem-se com gemmas, tambem desfeitas em um pouco de leite.

*Pás, cu Polgars de Vitella á Camponeza, feitas no forno.*

Tome-se uma pá, ou um polgar de vitella, ou outro qualquer pedaço d'ella, cobra-se de manteiga, ponha-se em uma frigideira de barro com meio quartilho de agua, um pouco de vinagre, sal, pimenta, duas cebôlas em rodas, salsa, dentes de alho, duas folhas de louro, dois cravos da India, e cobra-se com uma folha de papel untado com manteiga; ponha-se assim duas ou tres horas a cozer no forno, e estando córado, tire-se fóra, passe-se o mólho pelo peneiro, e sirva-se quente sobre a vitella.

*Peitos de Vitella por differentes modos.*

Aparão-se os peitos de vitella, e deitão-se em agua por algum tempo, entezão-se e cortão-se em bocados iguaes, passão-se peio fogo em manteiga, uma fatia de prezunto,



uma capella guarneçada , pouco sal , pimenta , pulverizados com farinha de trigo ; molha-se com caldo, e agua quente ; estando cozidos, tira-se a capella , e a gordura , liga-se com quatro gemmas de ovos desfeitas em leite , e serve-se com sumo de limão.

Tambem se podem fazer com ervilhas verdes , e ligado com gemmas de ovos , como o de cima ; ou então , depois de refogados molhem-se com substancia , e um pouco de culí.

Pódem-se tambem lardear como o fricandó , e acabar do mesmo modo , e servir-se com ragú de pontas de espargos , de ervilhas , de azedas , ou outra qualquer guarnição de legumes.

#### *Costellas de Vitella em Fricandó.*

Tome-se um ou dois quadrados de vitella , cortem-se as costellas em boa grossura , aparadas de todas as pelles , e cortados os ossos sem ficarem muito compridos , lardeem-se com toucinho fino , e depois de estarem um pouco de tempo em agua , enlezem-se ; põem-se a cozer , temperão-se , e acabão-se do mesmo modo que um fricandó ; depois , deite-se um pouco de caldo no verniz que ficou pegado , ou um pouco de culí ; tire-se-lhe a gordura , passe-se pelo peneiro , para servir debaixo das costellas com sumo de limão.

Tambem se pode pôr por baixo das costellas assim envernizadas , um ragú de cebolinhas bem brancas , e outras vezes de azedas , espinafre , aipo , chicoria , ou alface , e tambem de ervilhas verdes ; finalmente , servem-se com molho ou ragú que mais conveniente fôr , dando ao prato o nome da guarnição que levar.

#### *Costellas de Vitella em Papilhota.*

Tome-se uma quadrada de vitella , cortem-se as costellas como as de cima , e batão-se alguma cousa com a prancha da faca ; depois , marinem-se em toucinho derretido , com sal , pimenta ,ervas finas , e cebolinhas ; tome-se um quarto de papel , faça-se-lhe um buraquinho , porque passe a pontinha do osso da costella , untando o papel por fóra ; embrulhem-se n'ella com a sua marinada , e dobrado com



geito toda de roda, ponhão-se a assar nas grelhas sobre outra folha de papel untado, e estando assadas, sirvão-se na sua papilhota, e sem molho.

*Orelhas de Vitella de diversos modos.*

Tomem-se meia duzia de orelhas de vitella, bem escaladas, e bem brancas, ponhão-se a cozer em uma marmita com caldo, um quartilho de vinho branco, rodas de limão sem casca, uma capella de salsa, louro e mangericão, uma cebôla cravejada, pimenta inteira, e pranchas de toucinho; depois de cozidas pouco e pouco, servem-se com molho picante.

Tambem se podem rechear do picado á crema, bem ligado, e passadas por ovos e pão ralado duas ou tres vezes, servem-se fritas, guarnecidas de sal.

*Olhos de Vitella.*

Os olhos de vitella depois de cortados de roda e bem aparados, cozem-se em uma bréza, e servem-se pelo mesmo modo que as orelhas mencionadas no artigo precedente.

*Figados de Vitella á Italiana.*

Cortado que seja um figado de vitella em tiras muito delgadas, tempere-se de sal, pimenta,ervas finas, um dente de alho, echalota, tudo bem picado, louro, mangericão em pó, e azeite bom; prompto isto, disponhão-se as tiras muito direitinhas, e em camadas em uma cassarola, põem-se a cozer em lume brando o espaço de uma hora; cozidas que sejam, tirem-se fóra com uma espumadeira; escorre-se-lhe o azeite, e deita-se em lugar d'este um bocado de manteiga bem lavado; pulverizada com farinha e sumo de agraço ou vinagre, liga-se ao lume, deita-se sobre as tiras do figado, e servem-se bem quentes.

*Dobradas, Pés e Mãos de Vitella.*

A dobrada, ou as tripas, as mãos, e os pés da vitella, limpas que sejam, e entezadas em agua quente, pódem-se cozer em um branco, e servirem-se ao natural, com sal, pimenta, salsa picada, pouco caldo e bom vinagre.



As mesmas mãos e pés, depois de cozidas, e cortadas em bocados, servem-se de fricassé.

Tambem se servem de marinada, e frias.

Até a dobrada depois de cortada em bocados, e posta em um molho de culi de bom gosto, serve-se com pão, e queijo ralado, córada no forno.

#### *Chouriços de Fréza de Vitella.*

Limpa, entezada em agua uma tripa de vitella, ponha-se a cozer em uma meia bréza, e depois de cozida e meia fria, pique-se, deite-se em um cassarola com tres quartilhos de sangue de porco, temperado de sal, pimenta, especies,ervas finas, salsa, cebolinha, e um dente de alho; estando de bom gosto, encham-se as tripas, passando isto por um funil; atem-se como está dito, e cozão-se em um adobo com caldo, e vinho branco; depois de cozidos os chouriços, e frios, assem-se, e sirvão-se como os precedentes.

#### *Andulhas de Vitella.*

Pegue-se nas tripas meudas de vitella, chamadas em Francez *fréza*, um pedaço de toucinho, e um ubre, tudo entezado, e cortado em tiras delgadas, ou em fatias, e deitado em uma cassarola, temperado de sal, pimenta, especies finas, ervas finas, e duas echalotas picadas, ajuntando-se-lhe mais quatro ou cinco gemmas de ovos, um punhado de pão ralado, e um quartilho de leite, ponha-se ao lume a requeutar, mechendo-se sempre; em estando ligado, e de bom gosto, enchão-se as tripas, atem-se como acima fica dito, e cozão-se do mesmo modo; cozidas, frias, e enchutas, cobrão-se de pão ralado fino, assem-se em lume brando, por uma e outra banda, e sirvão-se quentes.

#### *Amoretos de Vitella.*

Tomem-se medullas do espinhaço de vitellas, ou de carneiro, a quantidade necessaria, cortem-se em bocados de cinco ou seis polegadas de comprimento, marinem-se com rodas de cebola, ramos de salsa, mangericão, louro, sal, pimenta, rodas de limão, meio copo de agua, e um pouco de vinagre; depois de marinadas duas ou tres horas, ponhão-se



sobre um panno, enchuguem-se, envolvão-se em farinha de trigo, frijão-se em fritada bem quente; fritas de boa côr, sirvão-se para entremeio.

Tambem se pôdem passar por um polme.

*Terrina de Peito de Vitella com Ervilhas.*

Corte-se em bocados iguaes uns peitos de vitella, entezem-se, aparem-se, e ponhão-se a cozer em uma bréza com algumas alfaces, já fervidas em agua, e atadas; depois, tome-se umas poucas de ervilhas, refoguem-se em toucinho derretido, e um bocado de prezunto; depois de refogadas, deite-se-lhe uma pouca de substancia, e um pouco de culi, e estando bem temperadas, cozidas, e de bom gosto, ponhão-se os bocados da vitella na terrina; depois de cozida com as alfaces cortadas em bocados, deite-se-lhe por cima o ragú das ervilhas, e sirva-se quente para uma entrada.

Da mesma sorte se servem frangãos, pombos, adens novas, azas de perus, &c.

*Giaça de Carne de Vitella.*

Fação-se em bocados tres ou quatro arrateis de vitella, deitem-se de mólho com um bocado de prezunto, enteze-se, deite-se-lhe caldo simples, quanto baste, tempere-se somente com uma capella de salsa, hervas finas, e uma cebôla com dois ou tres cravos, e deixe-se ferver pouco e pouco; em estando a carne cozida, passe-se o caldo por um peneiro, levem-se outra vez ao lume, até se reduzir, mas que se não queime; em principiando a pegar-se, deite-se-lhe meia colher de caldo, e mecha-se com uma colher de páo; em estando desfeito, e engrossando ao ponto necessario, e com boa côr, sirva para todas as peças de caça, granadas, filetes, e tudo o que se quizer.

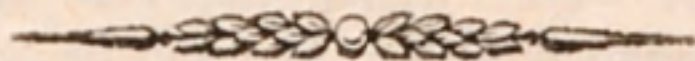
*Empadas de Picado de Vitella.*

Faz-se um picado de uns bocados de vitella, refogados em toucinho, tempera-se, acaba-se como é costume, mistura-se-lhes depois um pouco de culi, ou leite reduzido, e feito tudo em um bollo, mette-se dentro da caixa da empada, cobre-se de pranchas de toucinho, põem-se a lampa



da caixa, e mette-se no forno a cozer duas horas; depois de cozido, abra-se, tire-se-lhe a gordura toda, e sirva-se com molho de essencia, e sumo de limão.

Tambem se serve com molho branco ligado com gemmas de ovos desfeitos em leite, e o sumo de limão.





# CARNEIRO.

## CARNEIRO.

*As partes do carneiro de mais uzo na cozinha , são : os quartos , o quadrado , o pescoço , o rosbif , o peito , a lingoa , os rins , os pés , as tubaras , e o rabo.*

### *Dissecção do Carneiro.*

Do rosbif , e quarto de carneiro : servem-se ambos da mesma maneira ; cortão-se até ao fim do filete. O bocado mais delicado que se corta atravéz , e em fatias , acha-se do lado da noz exterior ; o lado da cauda , para a parte do lombo corta-se em filetes , e serve-se por um bocado mimoso.

O quadrado serve-se em costeletas.

A espadoa corta-se por talhadas de baixo , e de cima.

O peito : depois de se ter levantado a pelle , que está sobre os tendões , corta-se pelos lados ; toma-se das partes onde a faca não resista ; tira-se do lado dos tendões.

O cabrito e o cordeiro : cortão-se da mesma maneira.

### *Rosbif de Carneiro de muitas maneiras.*

Põem-se inteiro no espeto , lardeado de toucinho fino , servido em sua substancia para peça de meio , e coze-se na bréza , que se faz como a da lingoa de vacca ; quando estiver cozido , cobre-se de pão ralado , deixa-se tomar côr dentro do forno , e serve-se debaixo de um bom mólho ; póde-se



tambem, quando está bem lardeado, cozer-se como um fricandó, e pôr-se de fiambre.

Serve-se ainda cozido na bréza, e desfarça-se com diferentes acepipes de legumes, ou diversos mólhos.

*Assado de Carneiro em Frigideira.*

Toma-se uma perna de carneiro mortificada, corta-se em toda a sua grandeza em talhadas da largura de dois dedos; fazem-se quatro bocados do quarto; lardeão-se todos com toucinho adubado, de salsa, cebolinhas, cogomelos, uma folha de alho verde, tudo picado, sal, epimenta; cobre-se a frigideira de algumas talhadas de toucinho, rodas de cebôla, e põem-se os pedaços em cima; cobre-se bem a cassarola, e coze-se, em fogo muito lento, no seu mólho; em meio da cozedura, deita-se um copo de vinho branco; quando estiver cozido, desengordura-se o mólho, tendo um pouco de culí, ou substancia apurada, deita-se-lhe um pouco, e serve-se com pequeno mólho.

*Assado de Agua de Carneiro.*

Proporciona-se o cabo de um assado, cortando-se um pouco a extremidade, para que não seja tão longo; lardeá-se a carne, querendo-se, com toucinho, e alguns filetes de enchovas, e não se lardeando, deita-se um pouco mais de sal na fervura; enlea-se, e põem-se n'uma panella do seu tamanho, com uma gotinha de caldo, e outro tanto de agua; ferve-se, e espuma-se; depois, mette-se-lhe um ramalhete de salsa, cebolinha, meio dente de alho, tres echaloias, dois cravos da India, duas cebôlas, uma cenoura, e uma pastinaca; quando o assado estiver feito, passa-se o caldo em um peneiro, e adelga-se; põem-se sobre o lume para se deixar reduzir, até que esteja frio como um fricandó; põem-se este gelado por cima do assado; deita-se-lhe algumas colheres de caldo na cassarola para desprender o que resta; um pouco de culí deita-se em lugar do caldo; serve-se sobre o assado, depois de ter passado pelo peneiro.

Póde-se tambem servir com um mólho de pepinos pequenos de conserva; fazem-se embranquecer para tirar a força



do vinagre, cortão-se em bocados, e mettem-se n'um mólho ligado ; serve-se sobre o assado.

*Do Pescoço do Carneiro.*

Coze-se na bréza, feito com caldo, sal, pimenta, e uma cappella de cheiros; quando estiver bem cozido, serve-se com ragú de nabos, ou de pepinos, ou de aipo, ou de perrexis; ou tambem no mólho de picado, ou á Ingleza, ou á ravigota (isto é, mólho verde).

Tambem : depois de cozido, põem-se sobre a grelha, com a gordura da panella, salsa, cebolinha picada, sal, pimenta; cobre-se com miolo de pão ralado, e serve-se de baixo de um mólho agraço. *E feito este mólho do sumo da ura ainda verde.*

*Do Peito do Carneiro.*

Elle é tão bom na panella, como o pescoço, e faz-se grelhar da mesma forma; pôde-se cozer tambem na bréza, inteiro, ou cortado em pedaços; serve-se com um mólho de nabos.

*Sélla de Carneiro de varios modos.*

A sélla é a parte do Carneiro que se contém, desde o meio das coxas, até ao meio das costelas, e ordinariamente serve para prato do meio, ou para revelar as sôpas. Aparra-se de todas as pelles, lardêa-se de toucinho fino, cobre-se de folhas de papel manteigado, mette-se em um espeto, e em estando assado e de boa côr, serve-se com mólho de echalotas, e sumo de limão.

Tambem se pode pôr a cozer como fricandó, e depois de córado com seu verniz, serve-se com ragú de legumes, ou com o mólho que melhor se acha. A mesma sélla do carneiro se põem a cozer em uma bréza como a alcatra de vacca, e em estando cozida, e bem assada, pinga-se com manteiga clarificada, e engrossada com gemmas de ovos, e bem coberta de pão ralado, se põem a córar no forno, e serve-se com mólho, ou sóssa picada, ou conforme parecer.



*Perna de Carneiro com Legumes.*

Toma-se uma perna de carneiro mortificada ; apara-se da gordura , e do cabo do osso ; enteza-se depois em agua quente , amarra-se com barbante , e põem-se a cozer em uma panella com caldo ; ajunta-se-lhe uma duzia de bocados de cenouras torneadas , uma duzia de bocados de nabos , seis cebôlas inteiras , tres ou quatro pés de aipo ; tudo entezado em agua , e bem espremido , atado com seu barbante ; tempera-se com um pouco de sal , e alguns cravos da India , um pedaço de toucinho entremeado , e uma capella de salsa ; quando estiver tudo cozido , passa-se o caldo por um peneiro , e reduz-se em uma cassarola ; reduzido que seja , deita-se-lhe a perna a corar , e estando pegado nella o verniz , sirva-se guarnecida com todos os seus legumes , e um culí passado pela cassarola para despegar o que fica.

Póde-se tambem lardear a perna com toucinho grosso , e coze-la em agua simples , com uma capella de salsa , uma cebôla cravejada , e um bocado de presunto ; em estando cozida , e bem dourada com o seu verniz , sirva-se com o seu ragú de chicorea , azedas , ou outro qualquer mólho ; observando desapegar com o mesmo mólho o que ficar pegado no fundo da cassarola.

Tambem , depois de aparada , lardêa-se de toucinho fino , prepara-se , e serve-se como um fricandó.

*Perna de Carneiro com Couve-Flor , e Queijo Parmezão.*

Lardeada que seja a perna de carneiro com toucinho grosso , ponha-se a cozer com caldo , uma capella de salsa e mangericão , uma folha de louro , uma cabeça de alhos , uma cebôla com dois cravos , e pouco sal ; estando cozida , passa-se o caldo pelo peneiro , e se lhe tira a gordura ; isto feito , ajunta-se-lhe uma colher de culí e um bocado de manteiga lavada , e ligado tudo , deita-se um pouco de mólho no fundo do prato que ha-de servir , e queijo ralado ; e concertada em cima a perna do carneiro , guarnecida de bocados de couve-flôr cozidos a parte , se lhe deitará em cima o resto do mólho , coberto tudo de queijo ralado , e posto depois dentro do forno ; estando corado , alimpa-se a borda do prato , e serve para uma entrada.



*Perna de Carneiro Armada.*

Pique-se toda a carne de uma perna de carneiro com meio arratel de toucinho, e seus cheiros, deixando ficar com advertencia o osso da perna inteira; tempere-se a carne no cepo com todos os adobos, tres ovos, pão ralado, vinagre, e sumo de limão; logo, em uma frigideira untada de manteiga, em que caiba o osso, vá-se armando a perna, e seja com tanta propriedade, que pareça inteira; componha-se com seus lardos de toucinho, gemma de ovo cozido, e amendoas sem casca, e ponha-se a cozer em lume brando; como estiver cozida, coalhe-se a substancia com duas gemmas de ovos, e lance-se no prato com fatias de pão por baixo, sumo de limão, e canela por cima.

Deste modo se faz peru armado, gallinha, frangãos, ou pombos.

*Perna de Carneiro Recheado.*

A perna de carneiro recheado se faz como a perna armada, como acima dissemos, somente differe em que para ser recheada se ha de tirar a carne subtilmente por uma parte da perna, e pela mesma parte se ha de rechear com a mesma carne picada, e temperada.

*Pastel de uma perna de Carneiro.*

Metta-se em uma panella uma perna de carneiro, meio arratel de toucinho, duas onças de manteiga, duas cebôlas, um golpe de vinagre, adobos inteiros, e uma capella de todos os cheiros, e ponha-se a cozer em pouca agua; estando já o carneiro mais de meio cozido tire-se fóra, e pique-se á parte todo o carneiro, e logo em outra parte pique-se os cheiros, e em uma tigella baixa, untada de manteiga, se vá pondo cama de carneiro, cama de toucinho, e cama de cheiros, até que se acabe tudo; deitem-se logo por cima meia duzia de ovos batidos, e ponha-se a córar em lume brando; feito isto, fação-se de fóra, a parte, umas sôpas da dita substancia, e depois de mui bem aboboradas, vire-se a tigella em que se fazem sobre o prato, e quebre-se a tigella para que a sôpa fique inteira; sobre ella se porá



o pastel, e lançando-lhe por cima sumo de limão, mande-se á meza.

Tambem se faz de lombos, e vitella, ou da carne que quizerem.

### *Costellas de Carneiro.*

Cortão-se as costellas iguaes, e depois de bem aparadas, e batidas entre dois pannos com a prancha de faca, molhem-se com manteiga, ou toucinho derretido, e temperadas com sal e pimenta, cebolinha, salsa bem picada, e pulverizadas com pão ralado, ponhão-se a assar nas grelhas, pingando-as de quando em quando, e sirvão-se em secco.

Pódem-se tambem servir com uma pouca de substancia, echalotas, e sumo de limão.

### *Costellas de Carneiro em Roupão.*

Aparadas as costeletas, cozem-se em caldo com pouco sal, uma capella de salsa, e hervas finas; estando cozidas, passa-se o caldo pelo peneiro, reduz-se, e faz-se pegar o que fica nas costellas; estando frias, cobrão-se de picado crú, e pulverizem-se de pão ralado; põem-se em uma torteira com pranchas de toucinho por baixo, e mettem-se a cozer no forno; estando cozidas, servem-se com essencia, e sumo de limão.

Tambem se podem frigir em manteiga de porco, e servi-las guarnecidas de salsa frita.

### *Costellas de Carneiro em Crespina.*

Cozidas as costellas, e cobertas com o seu verniz, como as acima ditas, cobrão-se com ragú de cebôlas cortadas em fatias, e passadas as costellas por manteiga, e cozidas em leite ligado com gemmas de ovos, embrulhem-se em um pedaço de redenho, e passem-se por ovos batidos; ponhão-se depois em uma torteira, cobertas de pão ralado, e met-tão-se a cozer no forno; estando cozidas, e com boa côr, sirvão-se com mólho de essencia clara, como a precedente.

### *Costellas de Carneiro de Cassarola.*

Tomem-se umas costellas de carneiro bem mortificado, e depois de cortadas em costellinhas iguaes, aparadas e



temperadas de sal e pimenta, refoguem-se em manteiga ou toucinho derretido, voltando-as de vez em quando, até estarem cozidas; em estando coradas, tirem-se para fóra, e escorrendo a gordura da cassarola, molhe-se o que ficar pegado com um pouco de vinho branco, e meia colher de caldo, ao que se ajuntará uma echalota picada; estando reduzido o molho, mettão-se-lhe as costellas, e antes que fervão, deitem-se-lhe tres ou quatro gemmas de ovos desfeitas em sumo de uvas verdes; em estando ligado, e de bom gosto, sirvão-se para uma entrada.

Tambem se podem servir com molho picante, ou com outro qualquer que parecer.

#### *Costellas de Carneiro ao Gratin.*

Depois de cozidas as costellas em uma bréza, ou quando não, passadas por manteiga, molhadas depois com caldo, vinho branco, e temperadas de sal e pimenta, deixão-se cozer devagar; em estando cozidas, ligue-se o molho com um pouco de culi; guarneça-se o fundo do prato que ha-de servir, com um picado de vitella, e na falta deste com um picado de miolo de pão, manteiga, gemmas de ovos, cebolinha, e salsa, tudo bem picado, e temperado com pouco sal e pimenta; ponha-se o prato assim guarnecido em lume brando, para se pegar o picado; escorra-se-lhe depois a gordura, e concertem-se-lhe em cima as costellas com o seu molho, e sirva-se quente com sumo de limão.

#### *Costellas de Carneiro em Fricandó.*

Tomão-se dois pedaços de costellas inteiros, e quadrados, apartão-se muito bem, tirão-se as pelliculas que estão sobre os filetes, lardeão-se de toucinho fino, e deitão-se de molho em agua fria; depois, entezão-se em outra agua, daí passam-se para uma cassarolinha; cobrão-se de pranchas de toucinho, deite-se-lhe uma fatia de presunto, uma capella de salsa, uma cebôla cravejada, e molhe-se com caldo sem sal; cozidos que sejam, passem o caldo por um peneiro, tire-se-lhe a gordura, reduzido que seja, fação pegar-lhe o verniz, e em estando de cor sufficiente, sirva-se com molho de azedas, ou qualquer outro molho que parecer.



*Quadrados de Carneiro à Conty.*

Pegue-se em dois quadrados de costellas de carneiro bem proprio um ao outro, e preparados como os de cima, corte-se em filetes um pouco de toucinho entremeado, e umas enchovas bem lavadas, temperem-se com pimenta, echalotas, salsa, cebolinhas, quatro folhas de estragão, tudo bem picado, meia folha de louro, um pouco de mangericão pizado; misturado tudo muito bem, lardêem-se as costellas, e postas a cozer em uma cassarola, em lume brando, com pouco caldo, e vinho branco; cozidas, e reduzido o caldo, tira-se-lhe a gordura, liga-se com um bocado de manteiga lavada, pulverizando-se com farinha; serve-se quente sobre as costellas.

*Quadrados de Carneiro com Salsa.*

Tomem dois quadrados de costellas, alimpem-se, e preparem-se como está dito, lardêem-se com bocados de salsa em ramos, que seja verde, amarrem-se a um espeto, e ponhão-se a assar; em estando secca a salsa, pinguem-se com manteiga de porco bem quente, e continuando assim até estarem assados, sirvão-se com molho de echalotas, e sumo de limão.

Os mesmos quadrados podem se lardear com toucinho fino, e depois, marinados, e assados, servem-se com o mesmo molho.

*Linguas de Carneiro de varios modos.*

Estando meio cozidas em agua, tirão-se as pelles, e acabão-se de cozer em uma bréza; abirão-se depois pelo meio, e deitem-se em uma cassarola com azeite bom, ou manteiga derretida; temperão-se com pouco sal, pimenta, cebolinha, alho, tudo bem picado, e cobertas muito bem de pão ralado, assão-se nas grelhas, e servem-se com molho de echalotas, ou com molho de agraço, ou de limão.

As mesmas linguas depois de cozidas, abertas pelo meio, e marinadas em bom azeite, e hervas finas, como as acima ditas, põem-se em um quarto de papel com pranchinhas de toucinho de uma e outra banda, e embrulhadas de fór-



ma que não saia nada para fóra, assem-se na grelha com lume brando, e sirvão-se seccas na sua papilhota.

Tambem, cozidas as lingoas de carneiro na bréza, e abertas pelo meio, deitadas a ferver em um bom mólho feito de enchovas, trufas, alcaparras, cebolinha, salsa, tudo bem picado, e passado por azeite bom, molhadas com um pouco de vinho branco e substancia, tire-se-lhe depois a gordura, e sirvão-se quentes com sumo de limão.

### *Lingoas de Carneiro ao Gratin.*

Toma-se um prato de prata, ou outro qualquer que possa ir ao lume, ponha-se no fundo deste um pouco de picado, feito com duas mãos cheias de miolo de pão ralado, um bocado de manteiga, ou de toucinho raspado, quatro gemmas de ovos crus, salsa, cebolinha picada, um pouco de culi temperado com pouco sal, e pimenta, e estando tudo bem misturado, guarneça-se o fundo do prato, e faça-se pegar em lume brando; escorra-se-lhe a gordura, e concertem-se em cima as lingoas com o seu mólho, como o de cima, ou qualquer outro que melhor parecer.

Tambem se podem servir depois de cozidas em um prato de prata, com um pouco de culi, queijo ralado, e córadas no forno.

### *Espichas de Lingoa de Carneiro.*

Cozidas as lingoas em agoa simples, com pouco sal, ou na bréza, cortão-se em dados iguaes, deitão-se em uma cassarola, e passam-se por manteiga derretida com cebolinha, e salsa picada, temperadas de sal e pimenta; passadas que sejam, deita-se-lhe um punhadinho de farinha triga, e uma gota de caldo; tendo fervido, e o mólho estando grosso, e de bom gosto, ligue-se com algumas gemmas de ovos, e estando frias, mettem-se nos seus espichos, bocado por bocado, fazendo-lhe pegar tudo o mólho; cobrão-se depois com pão ralado, e ponhão-se a assar nas grelhas, pingando-as de quando em quando com manteiga derretida; em estando assadas, sirvão-se assim seccas, ou com uma pouca de substancia, echalota picada, sal, pimenta, e sumo de limão.



Todas as lingoas , depois de cozidas , se podem lardear de toucinho fino , e depois assar , e servirem-se com molho de culí , sumo de agraço , e um bocado de manteiga , tudo bem ligado , e de bom gosto.

Fazem-se tambem empadas dellas , com seu picado ; bem nutridas e cozidas que sejam , tira-se-lhe a gordura , e fervem-se com molho de bom gosto.

### *Rabos de Carneiro.*

Tome-se a quantidade de rabos que se julgarem necessários , entezem-se em agua quente , aparem-se , e amarem-se dois a dois , e ponhão-se a cozer em uma meia bréza feita com caldo , duas cebólas , duas raizes , uma capella de salsa , e hervas finas ; temperem-se com pouco sal e pimenta ; em estando cozidos , servem-se de diferentes modos.

Querendo-se assar nas grelhas , passem-se primeiro por ovos batidos , cobrão-se de pão ralado fino , vá-se pingando com manteiga derretida , ou com azeite fino , e cobrem-se segunda vez com pão ralado ; tornão-se a assar , pingando-os de quando em quando com uma pouca de manteiga ; estando em boa cor , servem-se com molho de echalotas , sumo de limão , ou com uma sóssa á remolada quente.

Tambem se servem fritos em manteiga de porco , guarnecidos com salsa frita.

### *Rabos de Carneiro com Arroz.*

Toma-se a quantidade de arroz que se quer , e depois de muito bem lavado duas ou tres vezes com agua quente , ponha-se a cozer em um tacho com caldo ordinario , ajuntando-se-lhe uma colher do caldo da bréza um tanto gordo ; estando quasi cozido , e meio frio , cobra-se o fundo do prato com um pouco de arroz ; arruma-se-lhe em cima os rabos de carneiro cozidos na bréza , como os antecedentes ; cobrem-se com o resto de arroz , conservando a cada rabo a sua figura ; doire-se com ovos batidos , e corado que esteja o arroz , escorra-se-lhe a gordura , limpe-se a borda do prato , e sirva-se quente para uma entrada.

Servem-se tambem á Parmezã , com um pouco de cubi.



e queijo ralado no fundo do prato, e estando arrumados, deita-se-lhe em cima o resto do molho, engrossado com um bocado de manteiga lavada; bem cobertos de queijo ralado, mettem-se no forno á côr, e servem-se ajuntando-se-lhe uma pouca de substancia.

*Rabos de Carneiro á Prussiana.*

Meia duzia de rabos de carneiro, um repolho em quartos, um arratel de toucinho entremeiado e cortado em bocados, sem os aparar do couro; põem-se tudo a ferver em agua simples, por espaço de meia hora; retirem-se para agua fria, esprema-se muito bem o repolho, ate-se com barbante, arrumem-se os rabos e o repolho em uma panelinha com o toucinho, seis cebôlas inteiras em cima, temperem-se com pouco sal e pimenta inteira, uma capella de salsa, cebolinka, dois cravos da India, uma cabeça de alhos, e um raminho de funcho; molha-se tudo isto com caldo sem sal, e põem-se a ferver devagar até estarem cozidos; cortem-se faixas de miolo de pão em forma redonda, do tamanho de crusados novos em prata; passem-se estas por manteiga derreida, até que se fação côr de ouro; deite-se depois meia mão cheia de farinha na manteiga que ficar na cassarola; torne acima do lume brando, mechendo-se sempre, até que a farinha esteja côrada, molhe-se esta com o mesmo caldo em que se cozerão os repolhos, com um pouco de vinagre; ponha-se a ferver meia hora para se cozer a farinha; tirem-se os rabos e os repolhos da panella, ponha-se a escorrer da gordura, concertem-se no prato que ha-de ir á meza guarnecido com o repolho, o toucinho, as cebôlas, os bocados de pão fritos, e deita-se por cima o molho passado pelo peneiro, e sem gordura.

*Rabos de Carneiro por diversos modos.*

Cozidos os rabos de carneiro na bréza, servem-se guarnecidos de repolho, ou couves Lombardas, com bocados de toucinho entremeiado, e prezunto, tudo bem cozido em um bom caldo, e depois de bem enchutos, servem-se com culi de bom gosto.



Tambem se servem com ragú de nabos, cenouras torneadas, e castanhas inteiras. Cozidos que sejam os rabos na bréza, servem-se com culí de lentilhas, e toucinho entremeiado.

*Pés de Carneiro á Poulette.*

Depois de se terem feito cozer bem em agua por cinco horas, alimpão-se de todas as pelles que escaparão á primeira limpeza; escorrem-se, e tirão-se os ossos das pernas; reduz-se algumas colheres de culí branco, com cogomelos passados antes por manteiga; ligão-se tres gemmas de ovos, tres quartas de manteiga fresca, salsa picada e lavada, sumo de um limão; deitão-se os pés de carneiro n'este mólho; serve-se depois.

*Pés de Carneiro á Sainte-Menehould.*

Quando já estão cozidos em agua, tirão-se os ossos grossos, e se deixão inteiros os pés; mettem-se depois em uma cassarola com um bom bocado de manteiga, salsa, cebolinha, um dente de alho, tudo picado; salpimenta-se, coase até quazi não ficar mólho algum; no fim, meche-se para que não se peguem quando estiverem frios, embebem-se no resto do mólho, e cobrem-se de miolo de pão ralado; tostão-se, e fervem-se em secco com um mólho picante e claro.

*Pés de Carneiro Recheados.*

Tendo uma duzia de pés de carneiro cozidas em agua, deitão-se em um pouco de caldo com sal, pimenta, uma folha de louro, tomilho, mangericão, um dente de alho; abobora-se por espaço de meia hora, tirão-se, e desossão-se o mais que se pôder, e no lugar dos ossos introduz-se um recheado desta maneira: pica-se um pequeno bocado de carne cozida, com outro tanto de gordura de vacca, um pouco de miolo de pão secco com leite, temperado de sal, pimenta, salsa, cebolinha picada, e polme de tres gemmas de ovos; depois de serem recheados, querendo-se, frigem-se, mólhão-se nos ovos batidos, e cobrem-se de miolo de pão; frigem-se de boa côr; servem-se ao sair da frigideira,



e querendo-se servir sem serem fritos, embebem-se em manteiga derretida, cobrem-se de miolo de pão; põem-se a assar, ou tomarem côr sobre o prato em que se devem servir, com uma tampa de torteira com brazas por cima; escorre-se a gordura, se a houver; serve-se com as bordas do prato bem enchutas.

*Pés de Carneiro à Inglesa.*

Depois de se cozerem como acima, toma-se o prato em que se devem servir, que deve ir ao fogo, cobre-se tudo o fundo do prato com um picado de carne bem temperado; arranjam-se os pés sobre este picado, cobrem-se com o mesmo picado, une-se em cima com uma faca untada em ovos batidos, cobre-se de miolo de pão ralado; põem-se o prato sobre um lume brando, e cobre-se com uma tampa de torteira, e lume por cima até que tome uma bella côr dourada; escorre-se a gordura, e serve-se no fundo com uma sóssa clara, picante, que será a mesma acima dito.

*Pés de Carneiro com Pepinos, em Fricassé de Poulets.*

Corta-se cada pé em tres pedaços; depois de se cozerem em agua, e bem limpos, mettem-se em uma cassarola com outros tantos de pepinos cortados em dados grossos, que se devem ter marinados, por espaço de meia hora, com uma colher de vinagre e um pouco de sal; espreme-se bem com as mãos para lhe tirar toda a agua, deite-se um bocado de manteiga, uma capella de salsa, cebolinha, um dente de alho, uma folha de louro, dois cravos da India; passa-se tudo misturado sobre o lume, até que os pepinos estejam cozidos, e que não reste mólho, deita-se um polme de tres gemmas de ovos desfeitos em nata; liga-se o mólho sobre o fogo sem que ferva, para que se não talhe; antes de se servir, prova-se se tem sal, se vinagre sufficiente, e ajunta-se-lhe uma pouca de pimenta inteira.

*Pés de Carneiro com Mangericão.*

Fazem-se cozer os pés de carneiro de muitas maneiras, já ditas, põem-se a esfriar, e depois embebem-se em ovos



batidos, cobrem-se de miolo de pão, frigem-se em manteiga de porco até que tomem uma boa cor doirada; e servem-se guarnecidos de salsa frita.

Os *pés recheados* se fazem da mesma maneira; tem esta differença que quando elles estão frios, põem-se em roda de cada pé um picado bem ligado com ovos, e embebem-se depois em ovos, para se cobrirem de miolos de pão da mesma forma que os precedentes.

*Pés de Carneiro de Mollie Robert.*

Tomão-se cebôlas, cortão-se em filetes, mettem-se em uma cassarola com um pedaço de manteiga, cozem-se a metade; mettem-se depois os pés de carneiro cortados em tres, e bem limpos, molhão-se com caldo, um pouco de culi adobado de sal e pimenta; quando o ragú está feito, junta-se-lhe mostarda, um golpe de vinagre, e serve-se em pequeno mólho.

*Carneiro para qualquer Recheado.*

Depois de picada mui bem huma quarta de toucinho, com cebôla, picar-se-hão á parte dois arrateis de carneiro; depois de picado, põha-se a afogar o toucinho com ametade de carneiro; torne-se ao cepo, misture-se com a outra ametade, e tempere-se com tres ovos, pão ralado, limão, e de todos os adobos, de sorte que fique bem azedo.

Serve es e picado para qualquer recheio de carne, e com elle pôde-se rechear ovos, bringelas, cebôlas, nabos, alfaces, couves, e alcachofras, acrescentando, ou diminuindo, conforme fôr a qualidade.

D'elle se fazem tambem capellas, escarramões, almojavenas, certuxas, almondas, torrigas, rasgão arteletes, e picatostes, e tudo o que mais quizerem; isto ha-de ser com sua sôpa, ou caldo amarello, ou tambem sôpa doirada, e seja tudo bem azedo.

*Carneiro Picado.*

Pique-se um ou dois arrateis de carneiro da perna, alimpando-a primeiro com cuidado, sem levar pelle nem nervo algum, com uma quarta de toucinho, com tres.



gemmas de ovos, e com todos os cheiros; depois de picado, ponha-se a afogar em uma tigella, e estando quazi afogado, deitem-lhe o vinagre necessario, e como estiver já bem cozido, com pouco caldo, tempere-se com as especies pizadas, coalle-se com tres gemmas de ovos, e deite-se no prato, untado este com uma onça de manteiga de vacca, com sumo de limão, e canela por cima.

Se este prato houver de levar gemmas de ovos, escalfem-se á parte em uma panella, e ponhão-se por cima do picado.

#### *Carneiro Mourisco.*

Põem-se a afogar um quarto de toucinho picado com os cheiros; depois, deitem-se-lhe dois arrateis de carneiro meio assado, feito em pequenos; coza-se muito bem, e depois tempere-se com todos os adobos, coalle-se com quatro gemmas de ovos, unte-se um prato com manteiga, e deite-se n'elle com canela e limão por cima.

#### *Carneiro em Almondegas.*

Alimpão-se dois arrateis de carneiro, da perna, dos nervos e pelles, e picão-se com uma quarta de toucinho e cheiros; depois, deitem-lhe tres ovos, um miolo de pão ralado, adobos, vinagre, e sal; feito isto, pique-se outra vez tudo muito bem picado, tenha-se ao fogo uma tigella. cozão-se n'ella as almondegas em lume brando, as quaes se faráo do tamanho que quizerem; tornem-se a temperar com todos os adobos, e coalle-se com tres gemmas de ovos, e com sumo de limão; ponhão-se no prato, que estará untado com uma onça de manteiga de vacca, fatias de pão; ponhão-se sobre ellas as almondegas com o caldo grosso, e logo por cima, canela, e limão: e vai á meza.

Assim tambem se fazem de gallinha.

#### *Desfeito de Carneiro.*

Faz-se em pondo dois arrateis de carneiro da perna em pedaços pequenos, sem osso, e mettendo-os a afogar com uma quarta de toucinho, e seus cheiros; estando já bem cozido, tempera-se com vinagre, adobos, e depois dá-se-



lhe outra fervura; feito isto, deita-se-lhe um quarto de pão ralado, coalha-se com seis ovos, e põem-se no prato, previamente untado de manteiga, sobre fatias de pão, talhadas de limão por cima, e sua canela.

Isto mesmo se faz á carneiro de pescoço, mas com osso. Tambem se faz de cabrito.

### *Carneiro Ensopado.*

Põem-se a afogar dois arrateis de carneiro partido pelo meio, com meio arratel de toucinho e seus cheiros; tempera-se com todos os adobos, estando já quasi cozido; depois de cozido, lança-se o caldo em um prato covo, ou frigideira, sobre fatias de pão cobertas com meio arratel de queijo ralado; põem-se a aboborar sobre umas brazas, e mettendo o carneiro por cima com sumo de limão, vai á meza.

Tambem se faz com o carneiro assado.

### *Carneiro de Gigote.*

Para carneiro em gigote se põem a assar dois arrateis, com uma frigideira debaixo para apanhar o pingo, em a qual deitarão um golpe de vinho, outro de vinagre, pimenta, cravo, gengibre, e noz moscada; estando já o carneiro assado, se esprema sobre o pingo de maneira que deite toda a substancia; depois, se pica com a faca, e derrete-se meio arratel de toucinho, e limpo dos torresmos, se ajunta com o pingo do carneiro, e posto tudo junto com o carneiro a ferver, se tempera outra vez de tudo o que é necessario, põem-se no prato, e manda-se á meza com sumo de limão por cima.

Se quizerem, tambem lhe podem escalfar alguns ovos.

Deste modo se faz carneiro picado com cautella.

Tambem se faz este gigote de peru, gallinha, vitella, e de qualquer carne.

### *Carneiro com Arroz.*

Ponhão-se dois arrateis de carneiro a afogar, com meio arratel de toucinho, duas cabeças de alhos, canela, pimenta, cravo, gengibre, tudo inteiro, um golpe de vinho, e



outro de vinagre , e cheiros ; estando já tudo isto mais de meio cozido, tempere-se com todos os adobos, e com bom açafrão, deite-se em uma frigideira, aonde tambem se deitará o arroz , e ponha-se em umas brazas com a tampa de lume por cima ; vá-se cozendo devagar até estar enchuto.

Isto mesmo se faz de frangãos , gallinhas, perús, ade , e cabrito.

#### *Carneiro Verde.*

Feitos em pedaços dois arrateis de carneiro , põem-se a afogar com uma quarta de toucinho, um golpe de vinagre, e seus cheiros ; estando já cozido, tempere-se com todos os adobos, faça-se uma capella pequena de salsa pizada com coentros, e depois de terem deitado o carneiro em um prato untado de manteiga sobre fatias de pão , com sumo de limão por cima , deite-se a salsa no carneiro, de modo que fique verde, quando o quizerem mandar á meza.

O mesmo se faz a frangãos , gallinhas, pombos, e cabritos.

#### *Carneiro de Caldo Amarello.*

Dois arrateis de carneiro feito em pedaços, põem-se a afogar com uma quarta de toucinho, e seus cheiros ; estando meio cozido, bote-se um golpe de vinagre , e depois de cozido, tempere-se com todos os adobos, coalhe-se com quatro gemmas de ovos, e ponha-se no prato sobre fatias de pão com sumo de limão, e canela por cima. Assim irá á meza.

Deste modo se fazem gallinhas, frangãos, pombos, e cabritos.

#### *Carneiro Preto.*

Fação-se em pedaços muito meudos dois arrateis de carneiro, e ponha-se a afogar com meio arratel de toucinho, e seu vinagre ; estando já cozido, se tempere com todos os adobos ; pize-se logo uma quarta de amendoas, e ponhão-se a torrar até que fiquem pardas, para que botando-se no carneiro, o fação preto ; deite-se no molho algum assucar, e sumo de limão, paraque fique agro, e doce ; ponha-se no prato sobre fatias, e leve-se á meza.

Deste modo se fazem pombos, ou ades.



*Carneiro Estofado.*

Uma panella para se fazer carneiro estofado, leva dois arrateis de carneiro do polgar junto á perna, feito em pedaços meio arratel de toucinho, duas cabeças de alhos, um marmelo em quartas, duas maçãs, canela, pimenta, gengibre, cravo, noz moscada, tudo inteiro, duas folhas de louro, um golpe de vinho, outro de vinagre, agua pouca, e o sal necessario; mettido tudo isto na panella, e barrada por fóra muito bem, que não saia o bafo; põem-se em fogo brando por espaço de tres horas, leva-se depois fervido á meza em pratos de prata, ou frigideiras, com sumo de limão por cima.

Deste modo se fazem perús, gallinhas, pombos, frangãos, e vitella.

Tambem se faz lombo de vacca, mas não leva muito vinagre.

*Carneiro com Couve-Merciana, e com qualquer outra Hortaliça.*

Ponhão-se a afogar dois arrateis de carneiro, cortados em pedaços, com meio arratel de toucinho, e seus cheiros; como ferver, se lhe metterá a couve, duas cabeças de alhos, e alguma pimenta inteira; estando já cozido, se tempere de todos os adobos, e mande-se á meza.

Porém, se quizerem fazer o carneiro com abobora, alfaces, bringelas, alcachofras, ou ervilhas, lhe deitarão açafrão, e algum vinagre, e se coalhará com quatro gemmas de ovos; põem-se sobre fatias, e deita-se por cima sumo de limão ou agraço, havendo-o.

Tambem se fazem, com couve sómente, patos, gallinhas, ou frangãos; mas não levão vinagre.

*Carneiro para Capella.*

Depois de terem picado dois arrateis de carneiro da perna mui bem picado, pique-se á parte meio arratel de toucinho, com cheiros, e frijão-se em meia quarta de manteiga; como estiverem fritos, lance-se no carneiro picado, e torne-se a picar tudo muito bem; tempere-se com todos



os adobos no cepo, deitem-se-lhe dois ovos, e um pão de vintem ralado; faça-se a capella em uma frigideira, em que se deitará uma colher de caldo da panella, e ponha-se ao fogo com lume brando por baixo, e por cima; quando se quizer mandar á meza, coalhe-se com quatro ovos, suas fatias por cima, canela, e sumo de limão por cima.

Desta sorte se faz gallinha, peru, vitella, pilacostes, almojavanas, e salchichas; mas não levão ovos, nem açafrão.

### *Tigellada de Carneiro.*

Piquem-se dois arrateis de carneiro, com meio arratel de toucinho, e seus cheiros, e ponhão-se a afogar em uma tigella com uma colher de caldo; estando já cozido, tempere-se com vinagre, e todos os adobos, e depois de enchuto, coalhe-se com dois ovos, como carne de pasteis; feito isto, ponha-se a carne em uma frigideira sobre fatias de pão, e sobre a carne outras fatias passadas por quatro ovos batidos; e o que sobrar do ovo, com sumo de limão bote-se sobre as fatias, e depois de postas a córar, leve-se á meza.

### *Carneiro para varios Recheios.*

Com o carneiro picado, e temperado do modo que dissemos na tigellada acima, se podem recheiar gallinhas, frangãos, pombos, pães de dez reis, madres de gallinhas, e os pescoços para fazer pratinho.

Tambem serve para fazer pastelinhos sem massa.

### *Carneiro de Alfitete.*

Logo que estiverem quasi assados dois arrateis de carneiro da perna, se fará um polme de farinha triga, ovos, vinho branco, uma quarta de toucinho, ou banha, derretida, e nma quarta de assucar, para que fique o polme doce; depois de feito este polme, se irá com uma colher deitando sobre o carneiro emquanto se vai assando, que ha de ser em lume esperto, para que coalhe, e isto até se acabar o polme.

Deste modo se fazem frangãos, pombos, qualquer lombo, ou polgar de vitella.



*Do Cabrito, e do Cordeiro.*

Ordinariamente comem-se os cabritos e os cordeiros pela primavera, e não devem ter mais de dois mezes; sendo ainda de leite, e bem gordos, podem servir-se nas mezas mais delicadas.

*Quartos trazeiros de Cordeiro em Fricassé.*

Depois de entezado, e lardeado um quarto de cordeiro, ponha-se a cozer em uma cassarola do seu comprimento, com bocados de vitella, pranchas de presunto, uma capella de salsa, louro, e mangericão, uma cebôla cravejada; e coberta com algumas pranchas de toucinho, molhe-se com caldo, e deixe-se ferver pouco e pouco duas horas; cozido que seja, tire-se fóra, passe-se o caldo por um peneiro, e tire-se-lhe a gordura; reduz-se o caldo sobre o lume, e posto em caramelo, põem-se-lhe em cima o quarto de cordeiro, ou cabrito, e pegado que seja o verniz ao lardeado, e de boa côr, sirva-se com mólho claro, e sumo de limão.

Tambem se pôde servir com ragú de ervilhas, mólho de espinafres, ou de azedas.

Os quartos do cabrito, ou do cordeiro, sem serem lardeados, pôdem servir do mesmo modo, e com os mesmos mólhos.

*Quartos de Cabrito para uma entrada.*

Ponha-se a assar um quarto de cabrito bem gordo, coberto de papel manteigado; estando assado, tire-se o papel, pingue-se o quarto, cobra-se de pão ralado, e dê-se-lhe boa côr; sirva-se com mólho de culi claro, duas enchovas, cebolinha picada, sal, pimenta, e sumo de limão.

*Quartos de Cordeiro de varios modos.*

Depois de assados, e frios os quartos de cordeiro, ou de cabrito, tire-se-lhes toda a carne, corte-se em filetes, e sirvão-se com mólho de fricassé branco, ou á Bexaméla.

Querendo-se de fricassé branco, deite-se em uma cassarola manteiga, bocados de presunto, cebôlas, cenouras, tudo pulverizado de farinha de trigo, e passe-se pelo lume;



depois, molhe-se com caldo, e tempere-se com sal, pimenta, uma capella de hervas finas, e dois cravos da India; estando assim cozido, e reduzido, passe-se tudo pelo peneiro, e depois metta-se-lhe dentro os filetes a aqueclar, sem que fervão; estando quentes, ligue-se com tres gemmas de ovos, ajuntando-lhe um pouco de agraço, ou vinagre branco, ou sumo de limão.

Tambem se podem servir á bexaméla; para isto, corte-se os bocados da vitella, do prezunto, e das cenouras em dados, e em lugar de calda, molhem-se com leite, e um pouco de rostorão, e acabem-se como os de fricassé branco sobredito.

#### *Quartos de Cabrito assados.*

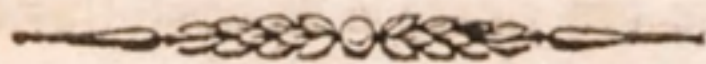
Os cabritos, e os cordeiros, ou sejam inteiros, ou em quartos, quasi sempre são assados no espeto, cobertos com folhas de papel manteigadas.

Tambem depois de entezados em agua, lardeão-se com toucinho meudo, e cobertos de papel manteigado se põem a assar no espeto; estando assados, e de boa cor, servem-se com um pouco de molho de echalotas para prato de assado.

Tambem se podem servir com um molho feito com uma enchova, e cebolinha picada desfeita em substancia, sal, pimenta, e sumo de limão.

#### *Ragu de Moléjas.*

Deite-se de molho algumas moléjas de cordeiro ou de vitella; entezem-se, e refoguem-se depois em toucinho derretido, e uma fatia de prezunto; pulverizem-se de farinha triga, deite-se-lhe um pouco de caldo e de substancia, pimenta, uma capella de salsa, e hervas finas, uma cebolinha com dois cravos, e deixem-se cozer; em estando cozidas, ajunte-se-lhe umas cristas, e fundos d'alcaxofras; ligue-se depois tudo com um pouco de culí, tire-se-lhe a gordura, e sirva, com sumo de limão, para guarnecer empadas, tortas, ou qualquer entrada que se quizer.





# PORCO.

## PORCO.

O porco deve ser gordo, e não muito velho, nem muito novo, e alimentado com bolotas, castanhas, milho, e nabos. Posto que a sua carne seja indigesta, é muito gostosa, e quazi seria impossivel trabalhar bem em qualquer cozinha sem o seu uzo.

### *Dissecção do Porco.*

A cabeça do porco que serve para um prato de entre-meio frio, começa a servir-se cortando-se do lado das orelhas, até as faceiras; o cachaço serve-se depois por talhadas delgadas. O quadrado, o filete, o lombo do porco: cortão-se por pequenas talhadas delgadas através. O presunto: corta-se por pequenas talhadas através que se servem, gordo e magro.

O Porco Montez corta-se, e serve-se como o porco.

### *Dissecção do Porquinho Montez, e do Leitão.*

A dissecção faz-se da mesma maneira; depois de estar sobre a meza, começa-se por cortar-lhe a cabeça, as duas orelhas, e separar-se-lhe a cabeça em duas; depois, corta-se a espadoa esquerda, a espadoa direita, e a perna; levanta-se depois a pelle para a servir; as pernas, os lados, os pedaços juntos do pescoço são as partes mais delicadas, o espinhaço corta-se em dois; e as costellas que lhe licão pegadas, servem-se em pedaços pequenos.



*Cabeça de Porco.*

Coza-se muito bem uma cabeça de porco, com salsa, tomilho, mangerona, canela, cravo, pimenta, e gengibre. tudo inteiro; depois, tirão-se-lhe os ossos em quanto está quente, e deita-se em um panno grosso, fazendo-a da forma de um queijo; mette-se em uma prensa muito apertada, vinte e quatro horas, e corta-se em talhadas ao comprido, as quaes se deitão em vinagre muito forte com especies inteiras; aqui pode conservar-se todo o tempo que se quizer.

*Queijo da Cabeça de Porco.*

Coze-se a cabeça de porco do modo acima dito; piza-se depois muito bem no cepo, e tempera-se com especies pizadas (sem levar açafraão), mette-se em um cincho de páo, ou empreita, e aperta-se na prensa; este queijo não se deita em vinagre, mas traz-se na mesma prensa até que se gaste.

Tambem se pôde fazer da cabeça do Porco Montez.

Com este queijo, se guarnecem muitos pratos.

*Queijo de Cabeça de Porco.*

Feito o queijo, como acima dito, se cortarão delle umas talhadinhas, que bastarem para um pratinho, e com vinagre por cima e alcaparras, se mandará á meza.

Tambem se faz albardado as talhadinhas, e passando-as por mólho agro e doce.

*Queijo de Paio, e Prezunto.*

Depois que um paio e quatro arrateis de prezunto estiverem de mólho doze horas em vinho bom, se picará tudo muito bem, e affoga-se em toucinho derretido com muita pimenta, cravo, tomilho, mangerona, e um pouco de vinho em que esteve de mólho; quando tiver fervido tudo, deita-se em um panno grosso, e forma-se um queijo como o de cima dito.

Este queijo é fiambre.

*Salchichas de Porco.*

Piquem-se muito bem dois arrateis e meio de porco da perna, e um arratel gordo, e no mesmo cepo se tempere



de sal, semente de funcho muito bem pizada, e um golpe de vinho branco; fação-se em tripa de porco bem limpa, e passando-as primeiro por agua quente, se pendura na chaminé em uma caza a enchugarem; frigem-se, e vão á meza.

### *Outras Salchichas de Carne de Porco.*

Pique-se muito bem meudo uma pouca de carne de porco da mais tenra, com outro tanto de sua mesma gordura, e um bocado de banha temperada de sal, pimenta, especies, e hervas finas; parecendo, ajunte-se-lhe salsa, cebolinha, e echalotas picadas; enchão-se as tripas por meio de um funil largo, como se costuma, atem-se, fação-se do comprimento que parecer; depois, assem-se nas grellhas, e sirvão-se.

Da mesma forma se fazem de vitella, carneiro, coelho, aves, &c.

Não requerendo comer assadas, tambem se pôdem servir cozidas com mólho de vinho branco, com queijo Parmezão, com repolhos, e com qualquer ragú de legumes.

### *Salchichas.*

Fritas as salchichas, em talhadinhas com pimenta e limão por cima, mandem-se á meza.

Tambem se faz de paio ou chouriço.

### *Salchichas de Champanha.*

Picada a carne de uma perna, ou lombo de porco, corte-se em dados outra tanta gordura; tempere-se de sal, pimenta, especies, e hervas finas; deite-se-lhe meia garrafa de vinho branco, e tudo bem misturado e marinado, enchão-se as tripas como se costuma, e ponhão-se alguns dias ao fumo; em estando enchutas, servem-se para o que melhor convier.

### *Salpicões de Porco.*

Piquem-se muito bem dois arrateis de prezunto magro, e meio arratel gordo; ponhão-se doze horas em caldo de vinho, vinagre e um dente de alho pizado; fazem-se os salpicões



em tripa de vacca , de tamanho de salchichas , e tempere-se com bem pimenta , e cardamômo ; passam-se por agua quente, e põem-se a enchugar ; frigem-se em manteiga , e vão á meza.

*Lingoixa.*

Deite-se em um alguidar vidrado a carne de porco das pernas, lombo, (toda a carne magra de porco, querendo-se, serve,) cortada muito meudo com algum toucinho, pimenta, e cravo por cima ; tenha-se dois ou tres dias de conserva de vinho branco , alhos, sal, e pouco vinagre , e seja em tanta quantidade como a carne ; quando se fizerem as lingoixas, atravessa-se uma taboa limpa sobre o mesmo alguidar, e por cima desta, põem-se a carne a escorrer da calda ; fazem-se as lingoixas , e põem-se a enchugar na chaminé.

*Lingoixa Assada.*

Assada uma vara de lingoixa, e feita em talhadinhas, com pimenta e limão por cima, mande-se á meza.

*Lingoixa de outro modo.*

Feita a lingoixa em talhadas, coalhada com dois ovos, e feita uma cartuxa mui bem corada, com pimenta e limão por cima, mande-se á meza.

*Orelhas, e Lingoas de Porco.*

Cortadas as orelhas do porco , com toda a carne do redor, e muito bem limpas, ponhão-se a cozer em um adobo como os de cima ; depois de cozidas, cobrem-se de pão ralado, assão-se nas grelhas, e servem-se seccas, ou quando não, com substancia, sal, pimenta, e sumo de limão.

Tambem, depois de cozidas, cortão-se em filetes, e misturão-se em um molho de filetes de cebôlas , passados por manteiga , molhadas com manteiga, e mostarda.

As lingoas e os pés cortão-se e preparão-se pelo modo sobredito , não querendo come-las depois de salgadas.

*Forçura, Tripas, Banhas, e Redenhos do Porco.*

O figado do porco, cortado em bocados, tempera-se com sal, pimenta, salsa, e alhos picados ; embrulha-se cada bo-



cado em um pedaço de redenho, enfião-se em um espetinho, entremeados de folhas de louro, e põem-se a assar; depois serve-se quente para uma entrada.

Tambem se prepara em crespina, como o figado da vitella, ou á Italiana, como já fica dito.

As Banhas, depois de derretidas, servem para frigar, para chouriços, e varias farças.

As Tripas servem para se fazerem andulhas, salchichas, e chouriços.

O Redenho serve para se fazerem varias entradas, como se verá.

### *Dos Toucinhos, Prezuntos, Lombos, e Costellas.*

Frio o porco depois de morto, corta-se ao comprido, tirão-se-lhe as pernas para presunto, levantão-se os toucinhos, e para se guardarem devem esfregar-se pela parte do couro com sal pizado, e enchuto no forno, salgando-se pela outra parte; acamão-se uns sobre os outros com taboas por cima e por baixo, carregão-se com bastante pezo para tomar mais consistencia, e estando assim quinze ou vinte dias, pendurão-se no enchuto á seccar.

Os Pés e Barrigas deitão-se de salmoura, e servem para varios guizados, e guarnições de terrinas, como são: purças de ervilhas, lentilhas, repolhos, nabos, &c.

Os Lombos e as Costellas, depois de salpicados, comem-se assados e secco, ou tambem com molho de sóssa Robert, e mostarda. Tambem se deitão em vinho e alhos, e comem-se assados ou fritos.

As mesmas costellas, depois de aparadas, pôdem-se assar nas grelhas, e servirem-se como as de vitellas.

Como os Prezuntos que nos vem de Lamego, Montange, e Malgaço são excellentes, dir-se-ha no seu lugar o melhor modo de se prepararem, e o uzo que se faz delles, para se comerem na sua maior perfeição.

### *Modo excellente para conservar Prezuntos.*

Para se conservarem os prezuntos, e transportarem-se para climas mais quentes e remotos, e passarem a linha



sem risco de se perderem , deve-se observar a regra seguinte :

Depois dos prezuntos estarem bem enchutos, e corados, passem-se por vinagre bem forte, pulverizem-se, cobram-se de cinza de vides peneirada, e tornem-se a pendurar até enchugarem ; mettão-se depois em uma caixa com a mesma cinza peneirada, por cima e por baixo ; e assim se irão pondo as camadas de prezuntos e de cinza, até encher a caixa, e pelos intervallos uma pouca de cargueja ; feito isto . pregue-se a tampa de caixa , e por tal modo que lhe não possa entrar o ar ; ao embarca-la terá cuidado de a pôr na parte mais fresca e enchuta do navio. Por este modo, certamente se poderá comer o prezunto com toda a sua perfeição , ainda que a viagem seja de dois ou tres annos , e girem o globo em redondo.

*Prezunto Cozido para Prato de Fiambre.*

Aparado o prezunto, e deitado de mólho em agua dois ou tres dias, embrulhe-se em um panno ; ate-se com um barbante, e ponha-se a cozer em uma panela com quatro canadas de agua, e uma capella de ervas finas ; estando meio cozido , ajunte-se-lhe duas canadas de vinho , e fervendo pouco e pouco cinco ou seis horas, deixe-se esfriar no seu caldo ; depois, ponha-se a escorrer, tire-se-lhe o couro com geito, sem offender a gordura, cobra-se tudo de pão ralado fino, misturado com uma pouca de pimenta ; córe-se no forno, ou com a pá quente, e sirva-se sobre um guardanapo para prato de entremeio.

*Prezunto Assado para uma Entrada.*

Aparado o prezunto, e tirado o couro, deite-se de mólho em agua morna, até se lhe tirar o sal ; enchugue-se depois em um panno, e deite-se outra vez de mólho em vinho da Madeira, dez ou doze horas ; passado este tempo, metta-se no espeto, e estando meio assado, pingue-se de quando em quando com o mesmo vinho em que esteve de mólho, e de modo que caia na pingadeira ; acabado assim de assar, tire-se com mólho de peverada ligada, ou com qualquer outro.

Este mesmo prezunto. querendo se servir para entremeio,



polverize-se de pão ralado, antes de o tirar do espeto, e depois de corado, e frio, sirva-se sobre um guardanapo guarnecido de salsa.

*Prezunto Frito.*

Frija-se em toucinho meio arratel de prezunto magro, cortado em talhadinhas, e no mesmo toucinho faça-se um molhinho com um golpe de vinho, e duas folhas de louro; com alcaparras mande-se à meza.

Tambem se faz agro e doce.

*Empada de Prezunto Quente para uma Entrada.*

Aparado que seja o prezunto, tire-se-lhe todo o couro, e os ossos do meio, deite-se de molho uns dias; depois faz-se uma massa grossa, e feita a caixa da empada, põem-se-lhe no fundo bastante toucinho picado, e pizado com uma pouca de pimenta, e salsa, algumas especies, e hervas finas; põem-se o prezunto em cima, cobre-se como por baixo. e com algumas pranchas de toucinho, e acabado de cobrir com a massa, ponha-se a cozer no forno, por tempo de quatro ou cinco horas; estando cozido, abra-se, escorra-se-lhe a gordura, e sirva-se com molho à Espanhola, ou com molho picante.

*Differentes modos de servir o Prezunto à Inglesa:*

Deitado de molho dois dias o prezunto, e aparado, coza-se em agua simples, e sirva-se guarnecido de nabos, cenouras, e molho de manteiga, ou com batatas e o mesmo molho; com repolhos, ou com quaesquer outros legumes, como são ervilhas, espinafres cozidos no mesmo caldo, com molho de manteiga engrossado com uma pouca de farinha triga, e uma gota de caldo, ou agua, para que se não corte, e se faça em azeite.

Deve-se advertir que o prezunto não se deve deixar cozer demaziadamente, e que os legumes da guarnição devem ser naturalmente verdes.

*Ragu de Prezunto.*

Corte-se de um mesmo tamanho, e bem iguaes, seis fatias de prezunto, deitem-se duas horas de molho em agua,



enchuguem-se muito bem, e ponhão-se a suar em toucinho derretido; em estando coradas de ambas as bandas, tirem-se fóra, deite-se no que ficou pegado no fundo da cassarola um pouco de vinho branco, e um pouco de culí; de-se-lhe quatro fervuras, ajunte-se-lhe pimenta e uma gota de vinagre, tire-se-lhe a gordura, passe-se pelo peneiro, e sirva para guarnição de entrada.

### *Ragú de Salpicão.*

Corte-se em dados molêjas, presunto, trufas, fins d'alca-xofras, e cogomellos; pulverizem-se de farinha de trigo, e refoguem-se em manteiga; depois de refogado tudo, deite-se-lhe uma pouca de substancia, e vinho branco, uma capella de salsa, e hervas finas, um dente de alho, sal e pimenta; deixe-se cozer; cozido que seja, ajunte-se-lhe uns figados cortados em dados, e entezados; reduzido que seja o molho, tire-se-lhe a gordura, e sirva para tudo que se quizer.

Tambem se pôde ligar com gemmas, leite, e sumo de limão.

### *Essencia de Presunto.*

Guarnecido o fundo de uma cassarola de fatias de presunto, com duas raizes, duas cebôlas em rodas, e um pouco de toucinho derretido, ponha-se no lume a suar pouco e pouco; em estando corado, e principiando a pegar-se, deite-se-lhe um quartilho de vinho branco, uma colher de caldo, e duas de substancia; tempere-se de pimenta, uma capella de salsa, e hervas finas, duas cebolinhas verdes com dois cravos, e deixe-se ferver pouco e pouco; reduza-se, ligue-se depois com duas colheres de culí, tire-se-lhe a gordura, e tendo bom gosto, passe-se pelo peneiro, ou pela estamenha, e servirá para todos os molhos e ragus, em que melhor convier.

### *Andulhas de Porco.*

Limpas, e lavadas as tripas, deitem-se de molho em agua, e vinagre, com louro, tomilho, e mangericão; corte-se parte dellas em filetes, e assim mesmo banha, e carne de



porco; salpimente-se tudo, especies, hervas finas, e uma pouca de erva doce; temperado, e de bom gosto, enchão-se as tripas maiores, mas que lhes fique uma terça parte vazia, para não rebentarem; atem-se por uma e outra ponta, e fação-se todas de um mesmo comprimento; depois, deitem-se a cozer em um adobo com caldo, vinho branco, hervas finas, e banha; cozidas que sejam, deixem-se esfriar no mesmo caldo, tirem-se depois, ponhão-se a escorrer sobre um panno, e depois de enchutas, assem-se por uma e outra banda, e sirvão-se para entrada.

### *Salchichões.*

Tomão-se dez ou doze arrateis de carne de porco, deite-se-lhe em cima meia garrafa de vinho branco; metta-se depois em um panno branco, aperte-se em uma prensa, ou entre duas taboas carregadas com pedras, e deixe-se estar dois dias; depois, pique-se grosseiramente sobre a meza, ajunte-se-lhe outro tanto de gordura, e banha cortada em dadinhos meudos, tempere-se com um pouco de salitre, sal, pimenta, e especies finas; deite-se-lhe meia garrafa de vinho branco, metta-se tudo em alguidar, e cobra-se por dez ou doze horas; enchão-se depois as tripas mais grossas, atem-se iguaes, e ponhão-se a escorrer, e depois ao fumo por alguns dias; em estando seccos, sirvão-se delles, conforme parecer.

Deste mesmo modo se fazem salchichões de Porco Montez.

### CHOURIÇOS E SALCHICHAS.

Como se costumão fazer chouriços, salchichas, e salchichões por muitos modos differentes, explicar-se-ha o methodo melhor de os fazer.

#### *Chouriço Branco.*

Ponha-se a ferver em uma cassarola uma canada de leite temperado com sal, rodas de cebôla, salsa, tomilho, manjericão, semente de coentro, e folhas de louro; depois de tudo fervido, e reduzido a ametade, tire-se do lume, e passe-se pelo peneiro, misture-se-lhe uma quarta de amendoas



pizadas, passe-se por um guardanapo com força; ajunte-se-lhe um arratel de banha cortada em dadinhos, tres peitos de gallinhas, ou de capões assados, uma duzia de gemmas de ovos, com cinco ou seis claras batidas, e acabe-se de temperar com sal moido, pimenta, e especies finas; posto a aqueantar, e mechendo sempre com a colher, principiando a ligar-se, e com bom gosto, sem se deixar esfriar, enche-se com isto umas tripas de porco, que se ataráõ, segundo se costuma, com toda a igualdade; depois de cheias, ponhão-se a ferver um quarto de hora em agua; estando cozidos, ponhão-se a escorrer sobre um panno, e depois de frio, assem-se sobre papel untado, e sirvão-se quentes.

*Chouriço Preto.*

Cortem-se em dados meia duzia de cebôlas, refoguem-se em banha, ou em toucinho derretido, tirem-se do lume depois de refogadas, ajunte-se-lhe dois ou tres arrateis de banhas, papadas, e barriga de porco já cozidas, e tudo cortado em dados, o sangue de um porco, um quartilho de leite, ou de caldo, e ponha-se ao lume, mechendo-se sempre, temperado de sal, pimenta, especies finas, coentro, herwa doce, e salsa picada; em principiando a ligar-se, e com bom gosto, sem que esfrie, enchão-se as tripas como se disse. e fervão-se em agua com pouco sal, e folhas de louro; estando cozidos, e frios, assem-se em caixas de papel untadas, e sirvão-se quentes com filetes de miolo de pão, e laranja azeda.

*Chouriços de Figados.*

Cozão-se em caldo meia duzia de cebôlas, ponhão-se a escorrer, e pizem-se depois em um gral de pedra, a que se ajuntará duzia e meia de figados de gallinha picados; deite-se em uma cassarola com banha de porco, cortado em dadinhos moidos, temperado de sal, pimenta, especies, e hervas finas pizadas, um quartilho de leite, e meia duzia de gemmas de ovos; misturado tudo, e de bom gosto, enchão-se as tripas, e atem-se como fica dito; cozão-se em leite com sal, limão verde, e folhas de louro; cozidos que



sejão , deixem-se esfriar , assem-se depois como os antecedentes , e sirvão-se quentes com sumo de laranja azeda.

Os chouriços feitos de figados de vitella , de porco , de corças , e de gamos , fazem-se do mesmo modo , com a differença de se cozerem em vinho branco.

### *Chouriços Mouros.*

Deita-se a carne de porco fresca , magra , e gorda , cortada muito meuda , em conserva de vinho , alhos , cominhos , e cebôla muito meuda , lavada em muitas aguas , e nesta conserva se demora um ou dois dias ; quando se tratar de encher os chouriços , muda-se a carne para outro alguidar em conserva , e se misturará com banha fresca , cebôla picada , e algum sangue de porco , quanto baste para tingir bem a carne ; enchem-se em tripas de porco , e põem-se ao fumeiro ; depois , assão-se , ou cozem-se com favas , ervilhas , feijão verde , &c. , e levão-se á meza.

### MÃOS DE PORCO.

Cozidas as mãos de porco , abertas pelo meio , e cobertas com canela , e pão ralado , as córarão em umas grelhas ; córadas , se mandarão á meza.

### *Mãos de Porco Albardadas.*

Cozidas as mãos de porco , partidas pelo meio , salpimentadas , e albardadas com ovo , com pimenta e limão por cima , mandem-se á meza.

Tambem se fazem agros e doces com canela por cima.

### *Mãos de Porco de Judeo.*

Depois de cozidas as mãos de porco , fritas , e albardadas , pondo-se nos pratinhos , se mandarão á meza.

### *Mãos de Porco de Caravonada.*

Ponhão-se a cozer as mãos de porco ; como estiverem cozidas , as partirão pelo meio , e cobrindo-as de pão ralado e canela , as porão a córar em umas grelhas , e depois de córar , se mandarão á meza.



*Empadas de Pés de Porco.*

Depois de muito bem cozidos os pés do porco, tirados os ossos, e se os quizerem doces, passados por assucar em ponto, tempere-se com especies, e depois de frios, metta-se cada pé em sua empada, partida pelo meio, e mande-se á meza.

Tambem se faz de lombo de porco, com torresmos de prezunto salpimentados.

*Empadas de Porco do Matto.*

Uma perna de porco do matto, depois de cozida em agua e sal, coza-se em vinho com salva e mangerona; como estiver cozida, lardêe-se com lardos de toucinho, salpimentado muito bem; logo, amassando-se meio alqueire de farinha de trigo, com manteiga de porco, faça-se um bolo grande, em que caiba a perna inteira, e deitando-lhe tomillo e mangerona, feche-se a empada, ponha-se no forno a cozer devagar, e mande-se á meza.

Deste modo se fazem empadas de vitella, porco manso, lombos, veado, &c.

*Figado do Porco.*

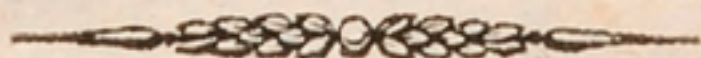
Asse-se o figado bem assado, derretem em uma tigella um redenho de porco, no qual afogarão uma cebôla em pedaços, e depois de afogada, a temperarão de sal, e vinagre, com especies, cravo, pimenta, pouco açafão, e alho; logo lhe deitarão o figado, e como tiver fervido, o tirarão fora, e lhe deitarão sumo de laranja, e sobre fatias se mandará á meza.

*Lombo de Porco.*

Logo que tiverem tirado a gordura, e ossos a um lombo, o farão em pedaços de tres quartas cada um, e salpimentado uns lardos de toucinho, lardearão os pedaços do lombo por dentro, ao comprido, e os frigirão em uma certa com toucinho derretido, limpo dos torresmos, de maneira que fiquem bem entezados com uma cor morena; cozão-se logo em agua em uma tigella, e como estiverem meio cozidos.



Ihe deitarão uma cebôla cravejada com cravos, um pouco de vinho, um golpe de vinagre, e depois cozidos, uma pouca de farinha triga torrada, desfeita no mesmo caldo do lombo. para fazer o molho grosso ; mande-se á meza sobre fatias torradas.





# VEADO.

A carne do veado parece-se muito com a de vacca, porém em sendo de veado velho é muito dura, secca, e indigesta; para os veados serem bons e se poderem comer não devem passar de tres annos.

Prepara-se esta carne de muitos modos, e em breve explicar-se-ha os melhores, e os differentes mólhos que lhes convêm.

## *Quarto de Veado para uma Entrada.*

Limpo, e aparado o quarto de veado, lardêe-se com toucinho grosso, temperado com sal, pimenta e especies pizadas; deite-se de mólho tres ou quatro dias em vinho branco, sumo de agraço, sal, hervas finas, e um bocado de limão verde; metta-se depois no espeto, ale-se, pingando-o de quando em quando com a sua mesma marinada; estando assado, passa-se pelo peneiro o que está na pingadeira, ajunta-se-lhe uma colher de culí para engrossar o mólho com alcaparras, pouco vinagre, pimenta, e sumo de limão.

Tambem, em lugar de ser lardeado de toucinho grosso, passa-se por toucinho derretido, e depois de refogado ao lume, molha-se com agua quente um quartilho de vinho branco, e temperado com sal, pimenta, noz moscada, uma capella de salsa, e hervas finas; em estando cozido, ligue-se o mólho de culí com alcaparras e sumo de limão.

O Gamo, a Cerva, e o Bico preparão-se e servem-se do mesmo modo.



*Lombos, Polgares, e Pás de Veado.*

Levantem-se os lombos de um cabo ao outro, e depois de aparados de todas as pelles, lardêem-se com toucinho fino, mettão-se em um espetinho, embrulhem-se em papel manteigado, atêm-se a um espelo grande, e ponhão-se a assar; estando assados, tire-se-lhes o papel, e tendo tomado boa côr, sirvão-se com molho de essencia de presunto, enchovas, alcaparras, e um golpe de vinagre.

Tambem se podem fazer com molho doce, feito com vinagre, assucar, pouco sal, quatro cravos da India, canela, e um pouco de limão.

*Garupa de Veado à Allemãa.*

Corte-se a garupa de um veado, desde o meio das coxas até as costellas, por fôrma que fiquem os quartos trazeiros do feitio de uma sêlla, e estando assim direito, aparado, e bem lavado, ate-se com um barbante, e metta-se em uma estufadeira do seu comprimento, coberta de pranchas de toucinho, molhada com agua e vinho branco, e temperada com sal, pimenta inteira, cravos, tomilho, louro, mangericão, algumas rodas de cebôla, e um bocado de limão verde; deixe-se ferver duas ou tres horas; estando cozido, e quazi frio, tire-se fôra, e depois de enchuta, e posta sobre uma torteira, pingue-se duas ou tres vezes com manteiga derretida, engrossada com gemmas de ovos, e cobra-se com pão e casca de limão, tudo ralado, assucar, canela em pó, um pouco de sal, de sorte que todo isto fique uma codea da grossura de meio dedo, e metta-se a côrar no forno; em tendo boa côr, tire-se fôra, e sirva-se com molho doce, ou de peverada ligada.

Os Polgares, Pás, e Peitos, compõem-se da mesma maneira.

*Veado Guizado.*

Tomem uma pouca de carne de veado, de qualquer parte que seja, corte-se em bocados iguaes, lardêem-se de toucinho grosso bem temperado, passem-se depois pelo fogo em toucinho derretido, e em estando refogados, molhem-nos com caldo, ou agua quente, e um quartilho de vinho



tinto, ou branco; tempere-se de sal, pimenta, louro, um bocado de limão inteiro, uma cebôla cravejada, uma capella de ervas finas, e deixe-se ferver pouco e pouco; estando cozidos, e o mólho reduzido, ligue-se com um pouco de culí, e pouco vinagre, e sirva-se com sumo de limão.

Deve-se attender que os veados não se devem matar na estação do cio, visto que seria perniciosa esta comida.

### *Das Lebres, Coelhoos, e Lúparos.*

As lebres devem ser novas e gordas, e ordinariamente servem para diversos guizados, e para pratos de fiambre.

Esfolada a lebre, abre-se pela barriga, tirão-se-lhe as tripas, e o fel guarda-se na fressura, e o sangue; quebrão-se-lhe os ossos das coxas com a prancha da faca, e mettendo as pernas uma na outra, põem-se a entezar sobre umas brasas, esfregando-se com o seu proprio sangue; depois de fria, lardea-se com toucinho fino, e põem-se a assar no espeto; serve-se depois com mólho picante, ou mólho de sóssa doce.

Tambem, depois de pizado o figado, e fervido em mólho de peverada, passe-se pelo peneiro, ponha-se ao lume, ligue-se com o resto do sangue, e sirva-se á parte.

### *Guizado de Lebre para uma Entrada.*

Preparada a lebre como a precedente, e posto o sangue de parte, corte-se em bocados, ponha-se a ferver em uma panelinha, com pranchas de toucinho, uma colher de caldo, um quartilho de vinho, sal, pimenta, uma capella de salsa, tomilho, louro, mangericão, cebôla cravejada, e uma cabeça de alhos; depois de estar cozida, tire-se-lhe as pranchas de toucinho, a capella, a cebôla, e os alhos; pize-se o figado cru, passado com caldo pelo peneiro, ajunte-se com o sangue, e posta a lebre ao lume com pouco mólho, ligue-se pouco a pouco, sem que se deixe ferver; sirva-se com alcaparras finas por cima.

### *Terrinas de Lombos de Lebre para Fiambre.*

Levante-se os lombos e a carne de duas ou tres lebres, e depois de aparados e postos iguaes, lardêem-se com toucinho



mediano temperado com sal, pimenta, especies, salsa, alho, tomilho, louro, e mangericão, tudo em pó; arrumem-se depois em uma panelinha, com um bom bocado de manteiga lavada, meio quartilho de aguardente, e uma capella de salsa; cobra-se com pranchas de vitella, e de toucinho, e ponha-se a cozer em um lume brando, o espaço de quatro ou cinco horas; estando cozidos, e com pouco molho, arrumem-se os lombos na sua terrina, e deite-se-lhes o molho por cima; depois de passados pelo peneiro, cobrão-se com as mesmas pranchas de toucinho, deixe-se esfriar, e sirva-se para fiambre.

#### *Empada Quente de Lombo de Lebre.*

Tirados os lombos de algumas lebres, passem-se pelo fogo em uma cassarola com manteiga, ou toucinho derretido, sal, pimenta, salsa, cebolinha, trufas, tudo picado, e deixe-se esfriar; guarneça-se o fundo da empada com toucinho pizado com o figado da lebre, temperado comervas finas, postos os lombos em cima, com uma cebola cravejada, e uma folha de louro; cobra-se com o restante do picado, e algumas pranchas de toucinho, acabe-se a empada segundo o costume; estando cozida, abra-se para se lhe escorrer a gordura, deite-se-lhe dentro um molho de essencia de presunto, com sumo de laranja azeda, e sirva-se quente.

#### *Empada de Lebre para Fiambre.*

Desossadas as lebres, lardêem-se todos os bocados com toucinho mediano, temperado como é costume; depois, estende-se a massa sobre umas folhas de papel manteigadas, da grossura de meio dedo; põem-se-lhe em cima os bocados da lebre, que fiquem bem justos, com toucinho picado; tempera-se com sal, pimenta, e especies finas; cobrem-se com manteiga boa, e pranchas de toucinho; estende-se depois outro bocado da massa, põem-se-lhe por cima, e acaba-se com os ornamentos costumados, deitando-se-lhe duas colherinhas de aguardente pelo buraco da chaminé; metta-se no forno a cozer, tres ou quatro horas, e estando de cor dourada, tire-se fóra, tape-se o buraco com massa, deixe-se esfriar, e sirva-se para prato de fiambre.



*Lebre Assada com Pelle.*

Iluma lebre nova pella-se em fresco, tirando-lhe somente a penugem; depois de muito bem limpa, e lavada, rechêa-se entre a pelle e a carne, e mettem-se-lhe algumas pranchas de toucinho salpimentadas; logo muito bem atada com um cordel, se põem a afogar no espeto, e depois de assada, tira-se-lhe o cordel, e manda-se á méza.

Deste modo se fazem Coelhos.

*Lebre Armada.*

Tire-se a uma lebre a carne do lombo, e das pernas, de maneira que fiquem os ossos inteiros, e pique-se com dois arrateis de carneiro, uma quarta de toucinho, e alguns cheiros; logo que tudo isto estiver picado, se armará em uma frigideira untada de manteiga, ficando a lebre com a proporção que era d'antes; e finalmente se comporá com lardos por cima, e se mandará á meza sobre sôpas de queijo.

Deste modo se faz Coelho.

*Lebre Cozida.*

Tire-se a uma lebre o sangue com muita limpeza, e depois de muito bem lavada, ponha-se a cozer com uma quarta de toucinho, duas cabeças de alhos, e alguns cheiros; tempere-se com cravo, pimenta, gengibre, cominhos e vinagre, e como estiver cozida, deitem-lhe o sangue.

Assim se faz o Coelho.

*Lebre em Potagem.*

Porão a assar uma lebre mui bem lavada, e lardeada com toucinho; depois de assada, picarão um pouco de toucinho, e o porão a derreter em uma tigella alta; como estiver derretido, lhe deitarão duas cebôlas, todos os cheiros, e todos os adobos, e como estiverem afogados, lhe tirarão os torresmos com a escumadeira, e lhe deitarão meio quartilho de vinho, temperando-se de tudo o que lhe fôr necessario. Feita esta potagem, a deitarão por cima da lebre, que ha-de estar posta em um prato, com suas alcaparras, e talhadas de limão por cima.

Desta sorte se faz o coelho.



*Leborada.*

Esfolarão uma lebre fresca sem ser lavada, e tirando-lhe a buchada, que limpa dos cabellos ha de ser lavada do sangue, porão a lebre a afogar em uma panella, com a mesma agua em que a buchada se lavou do sangue, com toucinho derretido, limpo dos torresmos, cheiros migados, e cebôla; como estiver cozida, deitarão um miolo de pão de rala (do tamanho de um ovo), torrado, e desfeito em vinagre no gral, com especies, cravo, pimenta, açafão pouco, cominhos, e vinho bom; logo ponha-se no prato com fatias de pão, e mande-se á meza com talhadas, e sumo de limão azedo.

*Coelhos Enrolados para uma Entrada.*

Desossados inteiramente os coelhos, excepto a cabeça e o pescoço, que deve ficar junto, estendão-se sobre um panno limpo, com os lombos para baixo, cobrão-se com um picado cru bem ligado, com filetes de presunto, gemmas de ovos duras, trufas, e pistachos, havendo-os, molhadas por cima com claras de ovos batidas; enrolem-se com geito de forma que lhe fique a cabeça em cima, atem-se com barbante, e depois de seguros ponhão-se a cozer em uma cassarola com um pouco de caldo, vinho branco, uma capella de salsa, louro, cebôla cravejada, algum dente de alho, sal, pimenta, e pranchas de toucinho; assim cozido, pouco e pouco, passe-se o mólho por um peneiro, e tirada a gordura, junte-se-lhe um pouco de culí, e posto a ferver, e reduzido ao seu ponto, sirva-se por cima dos coelhos com sumo de limão, ou de laranja azeda.

Tambem se serve com mólho de enchovas, e alcaparras, ou com mólho á Hespanhola.

*Coelhos de Fricassê para uma Entrada.*

Limpos os coelhos, e feitos em quartos, passem-se por uma cassarola com manteiga, ou com toucinho derretido, sal, pimenta, uma capella de salsa,ervas finas, e uma cebôla cravejada; estando refogados, e pulverizados com uma pouca de farinha de trigo, molhem-se com caldo, um pouco de vinho branco, espumem-se, e deixem-se ferver pouco a pouco; estando quazi cozidos, póde-se-lhe juntar



trufas, ou cogomelos, ou alcaxofras prancheadas, e cozidas em um branco ; acabado de cozer tudo, e com pouco caldo, e de bom gosto, tire-se-lhe a gordura, e a capella, e ligue-se o fricassé com gemmas de ovos desfeitas em um pouco de caldo, e sumo de limão. Sirva-se quente.

*Coelhos de Cebolada á Portuguesa.*

Limpos os coelhos, e desfeitos em quartos, ponhão-se a cozer em uma bréza com caldo, vinho branco, uma capella de salsa, e hervas finas, cobertas com pranchas de toucinho ; corte-se uma duzia de cebôlas em faíias, e postas a seccar ao forno em uma cassarola com um pouco de azeite, temperem-se de sal e pimenta ; estando meio cozidos, passem-se para lume mais forte, e em principiando a cozer, molhem-se com um pouco de vinagre, caldo da bréza, um pouco de culí, e deixem-se reduzir de modo que as rodas das cebôlas fiquem inteiras, e estando com pouco molho, e de bom gosto, escorre-se-lhe o azeite, tirão-se os quartos do coelho da bréza, e postos no seu prato com o ragn das cebôlas por cima, sirvão-se quentes.

*Coelhos de Molho de Villão á Portuguesa.*

Ponha-se a ferver em uma cassarola um quartilho de vinagre, com outro tanto de substancia de vacca, caldo, ou agua, dois dentes de alhos, uma cebôla, limão em rodas, salsa em ramos, e mangericão, uma folha de louro, pouco azeite, sal, e pimenta ; estando tudo bem fervido, e o molho reduzido a ametade, ligue-se com os figados dos coelhos, e passado tudo por um peneiro, cortem-se os coelhos em quartos, depois de estarem assados, e mettão-se a queimar no molho, sem que fervão, e sirvão-se para uma entrada.

*Coelho de Sallada.*

Assados os coelhos que quizerem, se farão logo em gí-gote, o qual se ha de deitar em um prato de sallada mui bem armado, com seu sal e pimenta ; quando se houver de mandar á méza, lhe deitarão azeite, vinagre, e pimenta fervendo.



*Coelho de João Pires.*

Ponha-se a afogar meio arratel de toucinho picado com cebôla, e salsa bem picada; como estiver afogado, lhe deitarão dentro os coelhos partidos em pedaços, e depois cozidos se temperarão com todos os adobos, cominhos, limão, azeite, agraço (se o houver), ou vinagre, e posto sobre fatias de pão com talhadas de limão por cima, se mandará á meza.

*Coelho de Horta.*

Depois de mui bem lardeados uns coelhos novos, se assarão, e assados se trincarão em um prato; porão-se algumas rodas de cebôla por cima (que ha de estar em agua), e salsa verde picada; logo lhe deitarão azeite, vinagre fervendo, misturado com pimenta, e alcaparras.

Deste modo se fazem Perdigotos.

*Coelho Cozido em Branco.*

Hum coelho depois de esfolado, lavado muito bem, o porão á afogar em uma panella com uma posta de toucinho, outra de prezunto, manteiga, cheiros, uma cebôla partida pelo meio, adobos pretos, e sal; como estiver cozido, o mandarão á meza com bem azedo.

Tambem, se quizerem, lhe metterão Perdizes, Pombos. ou Rolas.

*Coelho Albardado.*

Um coelho como estiver assado, se porá em um prato sobre fatias, com muitos golpes pelo lombo, e pernas; faça-se logo um mólho com uma quarta de toucinho derretido, e limpo do torresmos, uma colher de manteiga, uma cebôla feita em pedaços, muitos cheiros, e salsa; tudo muito bem picado, tempere-se com pimenta, cravo, gengibre, e pouco açafrão. Feito este mólho, se lançará por cima do coelho, o qual, com seu limão por cima, se mandará á meza.

*Coelho Real.*

Entezado um coelho, e meio assado, o picarão muito bem, e deitando-o em um arratel de assucar em ponto,




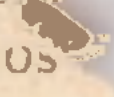


com meio arratel de amendoas pizadas, o porão a cozer por espaço de uma hora; logo deitarão dez reis de pão ralado, oito gemmas de ovos, para que encorpore, canela, cravo da India, e almiscar; deitar-se-ha em tigellinhas, que coradas se mandarão á meza.

### *Coelhos á Maruja.*

Limpos e esfolados os coelhos, cortão-se em bocados, ou em quartos; ponhão-se a córar em manteiga, e uma pouca de farinha de trigo; depois desta corada, refoguem-se nella os coelhos, molhem-os depois com agua, e um quartilho de vinho tinto, temperem de sal, pimenta, uma capella de salsa, tomilho, louro, mangericão, uma cebola cravejada, e uns dentes de alho; postas a cozer e tiradas as escumas, deixem ferver brandamente; estando quazi cozidos, ajuntem-lhes uma duzia de cebolinhas inteiras entezadas em agua quente; acabados de cozer, e o molho reduzido, e de bom gosto, tira-se-lhe a gordura, e a capella dos cheiros, e serve-se com um golpe de vinagre.

### *Coelhos Agachados para uma Entrada.*

Abertos os coelhos pela barriga, limpos, e estripados, tirem o fel dos figados, e fação delles um picado com um bocado de manteiga lavada, pão ralado, duas gemmas de ovos, salsa, cebolinha, cogomelos, sal e pimenta, e com elle rechêem os coelhos; depois de lhes ter enchido as barrigas, cozão-lhas com linha, puchem-lhes as pernas para baixo da barriga, e as mãos para baixo do focinho, como se estivessem agachados; segurando-os nesta figura com espiços, e amarrados com barbante, ponhão-nos a cozer em uma cassarola, com um pouco de caldo, vinho branco, uma capella de salsa, louro, cebola cravejada, algum dente de alho, sal, pimenta, e pranchas de toucinho; assim cozidos pouco e pouco, passem o molho por um peneiro, e tirem a gordura, ajuntem-lhe um pouco de   e reduzido ao seu ponto, sirvão-no por   dos com sumo de limão, ou de laranja azeda.



*Coelhos em Tartaruga para uma Entrada.*

Estripados, esfolados, e limpos, tire-se-lhes sómente os ossos de redor por baixo dos lombos, fure-se lhes-a pelle, de modo que passe pelo buraco ametade dos quartos dianteiros dos coelhos, e assim virados, e de figura de uma tartaruga, segure-se com um barbante, postos a cozer em uma bréza; depois de cozidos, sirvão-se com molho de bom gosto, e o que melhor parecer.

*Láparos em Papilhota.*

Limpos os láparos, e cortados em quatro ou cinco bocados, quebrem-lhes os ossos maiores com a costa da faca. e tempere-se com pouco sal e pimenta; fazendo um picado com os figados dos mesmos láparos, toucinho raspado, salsa, cebolinha, trufas, echalota, um dente de alho bem picado, temperado de sal e pimenta; tomem umas folhas de papel, e feitas em quartas, ponhão em cima de cada um uma pranchinha de toucinho com um pouco do tal picado, e o quarto do láparo no meio, com outro tanto picado, e outra prancha de toucinho; embrulhem depois o papel com geito, e por forma de uma papilhota; assim mesmo farão aos mais bocados, e ponhão-nos a assar sobre umas grelhas com lume brando, e sobre uma folha de papel, un ada com azeite; depois de assados de ambas as bandas, sirvão-se seccos nas suas papilhotas para uma entrada.

*Láparos para Empada Quente.*

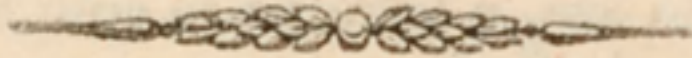
Tomem-se dois coelhos novos, ou láparos, e feitos em quartos, lardêem-se com toucinho mediano, temperado tudo com sal, pimenta, especies, eervas finas; guarneça-se depois o fundo da empada com um picado feito com os figados dos láparos, e toucinho raspado, e postos em cima os quartos dos láparos, cobertos com o mesmo picado, pranchas de vitella, e de toucinho, acabe-se a empada como costume, e com os ornamentos necessarios; metta-se no forno a cozer por tempo de duas ou tres horas; em estando cozido, tire-se-lhe fóra as pranchas de vitella, e de toucinho, e sirva-se com molho á Hespanhola.



Tambem se pôde servir com molho e culi dos mesmos figados dos láparos.

As tortas de láparos acabão-se da mesma fôrma, e servem-se com ragú de trufas, morilhas \*, &c.

\* Morilhas, certo genero do cogomelos, mas differentes no feitio, e gosto,





# AVES.

## DA DISSECÇÃO DAS AVES, E CAÇA.

A principal parte da ave é o pescoço, as duas azas, as duas pernas, o peito, a rabadilha, e a ossada; os pedaços que se offerecem com preferencia são as azas, e depois o peito, em quanto ás aves assadas; nas cozidas, as pernas são os bocados mais apresentaveis.

A dissecção faz-se tomando a aza com a mão esquerda, ou com um garfo; pega-se com a mão direita na faca para cortar pela junta da aza, e termina-se com a mão esquerda tirando a aza que cede facilmente, no caso de se ter firme a peça da ave com o garfo; depois, levanta-se do mesmo lado a perna, dá-se um golpe de faca nos nervos da junta, e tira-se da mesma maneira com a mão esquerda. A mesma operação se pratica para o outro lado; corta-se depois o peito, a ossada, e a rabadilha em dois; é assim que se partem os frangos, frangas, perdizes, e gallinholas; da gallinholas, a perna é a mais estimada.

O Pombo, quando gordo, póde-se cortar como a carne branca; quando é mediocre corta-se em dois pelas costas, corta-se a rabadilha com as duas pernas, ou em dois pedaços a través.

O Passaro do Rio e a Ádem cortão-se sobre o peito por filetes que se offerece pelo mais delicado; depois, levantão-se as azas, as pernas, e a ossada.

Dos Láparos, o mais estimado é o filete; começa a fender-se desde o pescoço ao longo do espinhaço; depois de



ser levantado coria-se por pedaços a través para se servir ; os filetes pequenos de dentro são excellentes ; o resto corta-se á vontade.

As Lebres Novas , o mesmo que os láparos.

*Da Gallinha , Capão , e Frangas.*

A gallinha velha depois de pôr , come-se cozida , serve para caldos, substancias, restorans, e lardeada de toucinho grosso, cozida em uma bréza, serve para varias entradas.

Postas em massa, ou cozidas em um adobo, servem para pratos de fiambre.

*Gallinha com Arroz para Prato de Relevo.*

Peguem em um ou dois arrateis de arroz , e depois de bem lavado , e enchuto , ponha-se a cozer em caldo feito com vacca, gallinhas, prezunto , e um bocado de toucinho magro , raízes , e cebôla cravejada ; cozido o arroz , e meio frio, deite-se em uma cassarola com gemmas de ovos, queijo Parmezão ralado, e uma pouca de noz moscada ; misture-se tudo , e depois de frio , fação uma borda , da altura de dois dedos , no prato que ha de servir , cobrão-lhe o fundo com um pouco do mesmo arroz , e ponhão-lhe em cima as gallinhas inteiras ou em quartos , cozidas em uma bréza, com uma colher de boa essencia , ligada , cobrão-se com o resto de arroz , e por cima deste pão, e queijo ralado ; pingue-se depois de manteiga de vacca , e metta-se a cozer no forno ; em estando corados , escorra-se-lhes a gordura , e sirvão-se quentes.

Rôlas, Frangas, e Pombos servem-se do mesmo modo.

*Gallinhas com Arroz á Portugueza.*

Tomem-se duas gallinhas gordas, alimpem-se, e entezem-se, ponhão-se a suar em uma cassarola, com dois bocados de prezunto, quatro arrateis de vacca da perna cortada em tres ou quatro bocados, uma cebôla cravejada, e uma capella de salsa ; depois de tudo refogado, e principiando a querer pegar-se, deite-se-lhe uma gotta de agua quente, ou caldo, e deixe-se ferver pouco e pouco ; estando cozidas, e de bom gosto passe-se o caldo por um peneiro, ajunte-



se-lhe um pouco de vinagre . uma capella de hortelã , e coentro, e depois de ferver deite-se-lhe a quantidade de arroz necessaria, para que fique inteiro, e enchuto ; estando assim cozido, concertão-se as gallinhas nos pratos, com o arroz por cima , guarnecidas com os bocados de presunto cortados em fatias , e sirvão-se quentes.

Da mesma sorte se fazem Perús, Ádens, Patos, Pombos, Rollas, Perdizes, Gallinhas, e todas as aves.

*Peitos de Frangas , ou Gallinhas Novas, assados por varios modas.*

Depois de assadas as gallinhas, ou os capões, deixão-se esfriar ; depois , tirão-se-lhes os peitos, cortão-se em filetes, sem se despegarem, deitão-se em uma cassarola com mólho de sóssa de Aspic, e sirvão-se quentes para pratinhos de diversos manjares que servem no primeiro serviço.

Tambem se cortão em fatias delgadas , ou em filetes , e servem-se com um pouco de restorão, ou branco , que se fará com uma fatia de presunto cortada em dados, e molhada com um pouco de caldo temperado com cebôla, uma capellinha de salsa, sal, e pimenta ; estando reduzido tira-se-lhe a gordura, deitão-se os filetes, e estando quentes, ligão-se com tres ou quatro gemmas de ovos desfeitas em leite, ou em caldo, com sumo de limão.

Pódem se tambem deitar os ditos peitos , depois de cortados em filetes, ou em dados, em uma bexamela de bom gosto.

#### *Advertencia.*

Deve-se observar que todos estes peitos de gallinhas assadas se cortão por differentes modos, segundo o para que devem servir ; como por exemplo , se forem para pastelinhos, cortão-se em dadinhos pequenos ; da mesma fôrma se devem cortar quando servirem para caixinhas de pão.

Corta-se a comprido, e como uns alfinetes, se houverem de servir em caixas de papel, ou em qualquer outra fôrma, com picado delicado por baixo ou por cima, ou em crespina de vitella.

Cortados em dadinhos para deitar em uma bexamela



bem ligada, para se servirem embrulhados em obrea, e fritos; finalmente, para tudo o que se quizerem servir delles, conforme a capacidade do official, e segundo lhe fôr necessario, e melhor parecer.

*Manjar Branco.*

Depois que um peito de gallinha estiver meio cozido, desfiado, e desfeito em um tacho, com a colher se lhe deita duas canadas de leite, dois arrateis de assucar, e arratel e quarta de farinha de arroz; mechendo-se ao cozer, deitando-se-lhe pouco a pouco meia canada de leite, para se refrescar, e um arratel de assucar; quando estiver cozido, (o que se pôde conhecer mettendo-lhe a ponta de uma faca, e ésta-se despegando lizo,) deita-se-lhe agua de flôr, tira-se do lume, e corta-se em pelles.

Do mesmo modo se faz de Peixe, ou de Lagosta em lugar de gallinha.

*Manjar Branco Amarello.*

Logo que estiver mais de meio cozido um peito de gallinha, desfiado, e desfeito com a colher em um tacho, com canada e meia de leite, dois arrateis de assucar, e um arratel de farinha de arroz, ponha-se a cozer, deitando-se-lhe pouco a pouco meia canada de leite; e quando estiver quazi cozido, deem-se-lhe ovos molles, quantidade de uma duzia de gemmas, e depois de cozidos, agua de flôr; tire-se do lume, e deite-se nos pratos.

*Gallinha de Alfitete.*

Para se fazer uma gallinha de alfitete, coza-se a gallinha com um arratel de toucinho, e cheiros, com todos os adobos, e agua pouca, para que fique bem substancia; logo que estiver cozida, se derreterá o toucinho, e se lançará em uma tigella baixa, em que se porá a gallinha em quartos para se córar em lume brando por baixo, e por cima; sendo cozida, faça-se a massa fina de uma oitava de farinha de trigo, com meio arratel de assucar, seis ovos, sua manteiga, e um golpe de vinho; desta massa se iráõ fazendo uns bolinhos com folhas de louro, frigindo-se, e pondo-se em



cama, com assucar, e canela por cima, em um prato, até se encher; em cima se porá a gallinha.

Neste prato se pôdem pôr ovos de letria, se quizerem.

Assim também se faz Carneiro, Pombos, Frangãos, e Cabrito.

### *Gallinha Mourisca.*

Ponha-se a frigir um arratel de toucinho, cortado do tamanho de dados, e deite-se o pingo limpo dos torresmos em uma tigella com o peito de uma gallinha, que ha de estar meia assada, um golpe de vinho branco, pouco vinagre, agua a que baste, e ponha-se a afogar; tempere-se com todos os adobos, com duas folhas de louro, e coalhe-se com duas gemmas de ovos; põem-se fatias por baixo, e limão por cima.

Deste modo se fazem: Perú, Pombos, Cabritos, e Lombos.

### *Gallinha sem Osso.*

Depene-se uma gallinha em secco, e ainda quente; abrindo-a pelas costas, lhe tirem toda a carne, e ossos, deixando-lhe só as pontas das azas, para quando se armar; pique-se logo a carne da gallinha com dois arrateis de carneiro, meio de toucinho, cheiros bem picados; fritos em manteiga, leve-se ao cepo para se temperar de todos os adobos; encha-se logo a gallinha com o picado, e com oito ovos cozidos, ponha-se a cozer na tigella em lume brando; estando cozida, tempere-se outra vez com todos os adobos; feito isto, ponha-se em um prato ou frigideira, em que ha de estar já feita uma sôpa de queijo.

O mesmo se faz de Frangãos, Pombos, ou Perú.

### *Gallinha Assada.*

Depois que uma gallinha estiver depenada, limpa, e espetada, tome-se uma posta de toucinho ao comprimento de um palmo, e da largura de quatro dedos, faça-se em postas, e ponha-se na gallinha por cima, e por baixo, embrulhe-se logo a gallinha em quatro ou cinco folhas de papel bem untadas de manteiga, ate-se mui bem com um cordel



de barbante, e com muitas voltas, de maneira que se não desate ; feito isto , ponha-se a gallinha a assar, molhando-se primeiro o papel por cima com agua , para que se não queime ; depois de assada a gallinha, ponha-se no prato com as mesmas postas de toucinho , e fatias de pão por baixo , e mande-se á meza.

Deste modo se assa : Capão , Perú , Frangãos , &c.

#### *Gallinha Ensopada.*

Uma gallinha cortada em pedaços põem-se a afogar com uma quarta de toucinho , cheiros , sal, e vinagre ; tempera-se com todos os adobos , coalha-se no fim com quatro ovos, (se lhe não quizerem ovos , fação-lhe potagem de salsa,) ponha-se sobre fatias, sumo de limão por cima , e mande-se á meza.

O mesmo se faz de Perú, Pombos, Frangãos, e Cabritos.

#### *Gallinha Armada.*

Pica-se uma gallinha, com dois arrateis de carneiro, meio arratel de toucinho, e todos os cheiros, deixando-se com advertencia os ovos da gallinha inteiros ; logo que estiver afogada melade de toda esta carne , se tornará no cepo para se picar junto com a outra metade, e temperar com todos os adobos, vinagre, quatro ovos, e um quarto de pão ralado ; depois de temperada a carne , arme-se a gallinha com os ossos em uma frigideira untada de manteiga ; como estiver do tamanho que era , componha-se com lardos de toucinho por cima, e ponha-se a cozer em lume brando por baixo e por cima ; como estiver cozida, ponha-se sobre sôpa de nata feita na forma da dourada , e mande-se á meza.

Deste modo se fazem : Perú, Frangãos , e Pombos.

Tambem se fazem Perdizes e Coelhos, mas põem-se sobre sôpa de queijo.

#### *Gallinha de Fernão de Souza.*

Metta-se em uma panella uma gallinha com um arratel de carneiro, outro de toucinho, tres cebôlas , um môlho de cheiros, vinagre, e agua pouca ; ponha-se a cozer, e



como estiver mais de meia cozida , tire-se fóra , pique-se a gallinha em uma parte , o carneiro em outra , o toucinho com os cheiros em outra ; piquem-se tambem uma duzia de gemmas de ovos ; logo que isto estiver feito , ponhão-se umas fatias em uma frigideira , ou prato , untado de manteiga , e depois de molhadas com a substancia que ficou da gallinha , e aboboradas sobre ella , se ponha uma cama de gallinha com gemma de ovo picada por cima ; sobre esta cama ponha-se outra de carneiro com a gemma de ovo picado por cima , e sobre esta cama outra de toucinho , cheiros , e gemmas de ovos picadas ; nesta ordem se continuem as camas até se acabar tudo , ficando a fôrma disto á maneira de uma copa de chapeo ; ponhão-se logo por cima seis gemmas de ovos crús , e entre gemma e gemma alguns tutanos de vacca ; coza-se em lume brando , por baixo e por cima , e mande-se assim na mesma frigideira , ou prato , á meza.

O mesmo se faz de Frangãos , Pombos , e Perú ; mas o Perú leva dobrado picado.

#### *Gallinha em Potagem á Franceza.*

Assada uma gallinha , asse-se o figado della , o qual depois de pizado deite-se em uma pequena de mostarda já preparada , e logo que tiverem derretido meio arratel de toucinho , e limpo dos torresmos , frijão-se nelle duas cebôlas picadas , e na mesma certaã deitaráõ a mostarda misturada com o figado , para que tudo junto se torne a frigir ; tempere-se com pimenta , cravo , noz moscada , cardamomo , de sorte que fique bem picante ; se lhe quizerem deitar cheiros , não lhe deitem mostarda. Feita esta potagem , põem-se a gallinha assada no prato em pedaços com esta potagem , e sumo de limão por cima.

O mesmo se faz para Perú , Frangãos , Pombos , Coelho , e Cabrito.

Tambem se faz para Perdiz , mas em lugar de toucinho , leva azeite , e alhos.

#### *Gallinha em Pé.*

Ponha-se a cozer uma gallinha com meio arratel de toucinho , duas onças de manteiga , vinagre , cheiro , todos os



adobos, e um quartilho de agua ; tanto que a agua se gastar, e ficar a substancia , se trinchará a gallinha , e não picando as titellas , se picará mais carne no cepo com toucinho, e cheiros ; depois de muito bem picada, se deitará em uma tigella , e se temperará outra vez com todos os adobos pizados , o miolo de dois pães ralados , e a titella da gallinha desfeada em fevatas grossas , e doze geminas de ovos ; logo batendo-se tudo, para que fique bem moido, se irá deitando em uma frigideira com manteiga fervendo, ás colheres, frigindo-se cada colher sobre si , e pondo-se em prato sobre fatias albarcadas ; depois que estiver cheio o peito, com sumo de limão por cima mande-se á meza.

Deste modo se faz tambem Peru.

#### *Gallinha Agra e Doce.*

Uma gallinha mettida em uma panella , com um arratel de prezunto magro, adobos inteiros, um marmelo em quartos, (não havendo marmelo , macãs azedas ,) meio arratel de assucar, e um golpe de bom vinagre, põem-se a cozer ; depois de cozida, deita-se n um prato sobre fatias com u m limão, e mande-se á meza, mas em branco.

#### *Gallinha Recheada.*

Para se rechear um gallinha, pica-se em uma parte arratel e meio de carneiro, e em outra parte uma quarta de toucinho com cheiros, tudo muito bem picado ; ponha-se logo a afogar o toucinho , e os cheiros , com ametade do carneiro ; estando meio afogado, se botará no cepo , misturando-se com outra ametade do carneiro ; pique-se tudo junto com tres ovos, todos os adobos, vinagre, e pão ralado. Feito isto , rechea-se a gallinha , e põem-se a assar em uma frigideira , ou a cozer se quizerem, e pondo-se sobre a sôpa doirada com sumo de limão por cima , mande-se á meza.

Assim se fazem Pombos , Frangãos , e Perús.

#### *Gallinha com Cidrão.*

Coza-se uma gallinha com uma quarta de toucinho , e cheiros, e depois de cozida tempere-se com todos os ado-



hos ; faz-se logo um pão em fatias, e cortadas a modo de dados , põem-se em um prato, em que ha de se deitar todo o caldo de gallinha, para que fiquem brandas, e assucar, e limão, para fazer esta sôpa agra, e doce, e ha de córar-se com lume por baixo e por cima ; logo ponha-se a gallinha em cima, feita em quartos, e passados por ovos batidos com bem limão ; corte-se meio arratel de cidrão em talhadas delgadas, e depois de passadas pelos mesmos ovos, pôr-se-hão á roda do prato, entre a gallinha ; assim se leva á meza.

Deste modo se fazem Frangãos, Pombos, Cabritos, e qualquer Ave.

#### *Olha Podrida.*

Ponha-se em uma panella a cozer um pedaço de vacca muito gorda ; uma gallinha, uma ave, uma perdiz, ou pombos, um coelho, uma lebre, (havendo-a,) uma orelheira ou pá de porco, um pedaço de lacão, chouriços, lingoiça, e lombo de porco ; tudo misturado com nabos, ou rabanos, tres cabeças de alhos grandes, grãos, duas ou tres duzias de castanhas, sal, e cheiros ; como estiver cozido, mande-se á meza em um prato sobre sôpas de pão.

#### *Olha Franceza.*

Coza-se em uma panella uma gallinha, dois pombos, duas perdizes, um coelho, dois arrateis de presunto, e chouriços, com uma capella de cheiros por baixo, tres cebôlas, quatro cabeças de alhos, quatro olhos de alfaces, grãos, especies inteiras, vinagre, e agua que cobra tudo isto ; como estiver cozida, tempere-se com todos os adobos, e por cima uma capella de cheiros.

Tambem esta Olha é boa para o Verão.

#### *Fina Olha Moura.*

Ponha-se a cozer vinte e quatro horas em borralho de carvão de sobro, uma panella com quatro arrateis de vacca do peito, duas linguas de vacca, uma duzia de tutanos, dois ossos de correr, uma oitava de grãos, seis cabeças de alhos, cravo, pimenta, noz moscada, segurelha, e ortelã ; depois de cozida, mande-se á meza sobre sôpas.



*Olha Podrida em Massa.*

Iráo podrigando em toucinho picado as coisas seguintes, cada coisa sobre si : quatro arrateis de maçã de vacca, outros quatro de lombo de porco, duas gallinhas, duas perdizes, quatro pombos, meia duzia de tordos, dois coelhos, meia duzia de lingoas de porco, nabos, couves, alhos, grãos, e todas as especies inteiras. Como tudo estiver podrigado, (que é meio afogado em toucinho,) se amassará um alqueire de farinha triga com manteiga, e ovos; tirada a massa testa, faráo de toda ella dois ovos; um delles se porá com papel por baixo sobre uma folha de forno, no qual se porá dois pães de vintem bem feitos em sôpas, e sobre ellas talhadas de peito de vacca, e por cima das talhadas se iráo accommodando em boa forma as coisas sobreditas; cobriráo com outro bolo, estendendo-o mais para que cobre tudo, e lhe faráo o repoleço mui grosso para que não arrebente; abriráo um buraco em cima, para que por elle se deite dentro a substancia que ficou do podrigado, e depois de lhe fazerem duas azas de massa, (como na pannela.) e seu tosto lavrado, o poráo em uma forma a assar devagar; quando se mandar á meza, a sangraráo tirando-lhe o mólho.

Esta Olha se faz pelo tempo do Entrudo, e todo o anno.

*Substancia de Gallinha.*

Para se fazer esta substancia, metta-se uma gallinha gorda em uma prensa, depois de meia assada, na qual se apertará até se delir os ossos; apanharáo a substancia em uma tigella, e temperando-a de sal, se misturará, se fôr para são, com outro tanto caldo de gallinha; e se fôr para doente, em uma tigella de caldo se deitará uma ou dois colheres pequeninas da dita substancia.

*Almondegas de Gallinhas* — vide *Almondegas de Carneiro*.

*Gallinha de outros muitos modos* — vide o *Indice*.

*Coxas de Gallinha com Queijo Parmezão.*

Preparadas as coxas, recheadas, e cozidas, depois de desossadas, sendo recheadas com um picado fino á créma, que



levará no meio um pouco de salpicão de peitos de gallinhas assadas, figados gordos, molejas de vitella, trufas, tudo passado ao branco em uma bexamela bem ligada com gemmas de ovos; fechadas as coxas mui bem de roda com barbante e agulha, e depois de mui bem atadas, postas a cozer em uma bréza branca bem nutrida. deite-se no fundo de um prato um pouco de culí com uma mão cheia de queijo Parmezão ralada, arrumem em cima as coxas das gallinhas, deitem-lhe em cima outro pouco de culí engrossado, com uma pouca de manteiga, cobra-se tudo de queijo ralado, e ponha-se a córar no forno; estando córada, escorra-se-lhe a gordura, e sirva-se quente.

Tambem se lhe póde deitar uma bexamela ligada com gemmas de ovos, e cobrir-se com metade de pão ralado, e ametade queijo, e depois de córadas, servirem-se do mesmo modo.

Outras vezes, pódem deitar no fundo do prato um pouco de picado, fazendo-lhe as bordas do mesmo picado da altura de dois dedos; arrumem-lhe no meio as pernas das gallinhas, com algum ragú frio, para guarnição, cobra-se de picado, e por cima pão ralado fino, e metta-se a cozer no forno; cozidas, escorre-se-lhe a gordura, e servem-se como está dito.

Pódem tambem rechear as pernas com um picado á Italiana, feito de differentes ervas entezadas, peitos de gallinha, queijo, ovos, natas, e outros varios rechêos, conforme quizerem.

#### *Coxas de Gallinhas em Botinas.*

Tomem-se tres ou quatro gallinhas, e depois de chamuscadas, e escanhoadas, tirem-se-lhes fóra as pernas, deixando-se-lhes bastantes pelles de roda; tirem-se-lhes todos os ossos, excepto a ponta do osso do cabo; faça-se depois um salpicão de peitos de perdizes, prezunto, algumas moléjas de vitella, e trufas; tudo cortado em dadinhos, temperado com sal, pimenta, salsa, echalota, e hervas finas, misturado com toucinho raspado; abertas então as coxas sobre um guardanapo, recheão-se com isto, cozem-se de roda com barbante fino, e põem-se a entezar em toucinho



derretido ; entezadas que sejam , põem-se a cozer em uma bréza bem nutrida ; cozidas que estejam , enchugão-se da gordura, e servem-se com molho de enchovas, e alcaparras, ou com molho á Italiana ; ou com qualquer outro de bom gosto.

*Gallinhas com Arroz á Persiana.*

Tomem duas gallinhas novas, e depois de bem escanhoadas , tirem-lhes todos os ossos da parte do pescoço ; ao mesmo tempo ponhão a cozer uma quarta de arroz em um pouco de caldo ; estando meio aberto , tire-se do lume, ajuntem-lhe um pouco de tutano de vacca derretido , noz moscada ralada, pimenta, e um pouco de açafrão desfeito em uma gotta de caldo ; peguem em dois peitos de perdizes , cortem-se em fatias delgadas , umas fatias de presunto cortadas em dados , passem-se por um instante pelo lume em toucinho derretido ; estando assim refogados, misturem-se com o arroz, e estando frio, rechêem com isto as gallinhas ; depois de recheadas, cosão-se com linha , ou barbante, entezem-se, e ponhão-se depois a cozer em caldo com um bocado de presunto, e outro de toucinho ; estando meias cozidas, deite-se-lhe meio arratel de arroz bem lavado, deixem-se ferver pouco e pouco ; acabadas de cozer as gallinhas, e enxuto o arroz, endireitão-se no prato, e servem-se guarnecidas de presunto, tendo cuidado em que o arroz fique com o grão inteiro.

Outras vezes, podem deitar-lhes queijo ralado por cima, e corado no forno, servir-se quentes para uma entrada.

Da mesma forma se podem servir: Perús, Capões, Frangos grandes, Perdizes, e qualquer outra caça que for mais conveniente.

*Empadas de Gallinhas.*

Afogue-se em meio arratel de toucinho uma gallinha inteira ; depois de afogada, dando-lhe um golpe nas juntas, tempere-se com todos os adobos, e ponha-se a esfriar ; logo, amassando uma oitava de farinha de trigo com meio arratel de manteiga, e tres ovos, faça-se della uma caixa



em que caíba a gallinha, com mólho ; cozida, mande-se a meza.

Deste modo se fazem empadas de Frangãos, Pombos, Perus, Rôlas, Ade, Lombos de Vacca, ou de Porco, mas com agraço ou limão.

### *Do Capão, e Franga.*

O capão é, como todos sabem, um frangão que se castra quando tem dois ou tres mezes, e assim castrado engorda muito mais. Os bons, para se comerem, não devem passar de um anno ; hão de ser gordos, de carne branca, e pelle fina, e delicada.

A franga é uma gallinha nova, muitas vezes castrada, e cevada como o capão ; e como o uso que se faz dellas para se comerem é quazi o mesmo, se explicará brevemente os melhores modos de se prepararem.

### *Capão e Franga Assados.*

Depois do capão ou franga depenados, e mortificados, chamuscão-se em uma fornalha bem aceza, e sem fumo. vazão-se com limpeza, bate-se-lhes o peito, endireitão-se, e põem-se em boa figura ; entezão-se, esfregão-se logo com toucinho, limpão-se, escanhoão-se, atão-se pelas coxas com barbante ; cobrem-se-lhes os peitos com pranchas de toucinho, mettem-se no espeto, e põem-se a assar cobertos de folhas de papel manteigadas ; assadas como é costume, tire-se-lhes o papel, e córado que esteja o toucinho, servem-se quentes para prato de assado. Quando não, tirado o toucinho, cobertos de pão ralado, e postos a córar, sirvão-se com agriãos á roda, temperados com sal e vinagre.

Ou tambem, se não fórem demaziadamente gordos, lardêem-se com toucinho fino, e sirvão-se com sal, pimenta, e sumo de agraço, ou de limão.

### *Capão ou Franga com Enchovas.*

Preparadas como as antecedentes, despegue-se-lhes com geito a pelle de cima do peito, e rechêem-se com um picado feito com toucinho raspado, duas enchovas, salsa,



e limão, pouco sal, pimenta; passe-se-lhes depois o cabo da pelle pelas pontas das azas; endireitem-se, atem-se com barbante, entezem-se em toucinho derretido, passem-se-lhes umas brocas de cana, amarrem-se ao espeto, cobrão-se de folhas de papel, e ponhão-se a assar; estando assados, sirvão-se com seu culí, e enxovas picadas, sumo de laranja azeda, ou de limão.

*Capões, ou Frangas com Trufas.*

Recheados por entre a pelle, e o peito, e assados como os precedentes, sirvão-se com ragú de trufas.

E querendo-se servir com alcaparras, depois destas lavadas, deitem-se em uma essencia ligada com uma enchova, um bocado de manteiga, e sumo de limão.

*Capões, e Frangas com Cerneau, para uma Entrada.*

Cerneau em Francez, é o mesmo que miolos de nozes verdes, das quaes se tomarão tres ou quatro, e depois de esbrugadas, e bem picadas, misturem-se com toucinho raspado, salsa, cebolinha, sal, pimenta, e poucaservas finas, e rechêem-se por dentro; depois de fechadas, e entezadas em toucinho derretido, cobrão-se com pranchas de toucinho, e sirvão-se com molho de essencia de prezunto, posto a aquestar na hora que deva servir, ou dentro de duas duzias de nozes esbrugadas, e entezadas em agua, com sumo de limão.

*Dos Frangãos.*

Os frangãos são excellentes para a saude, e como são de facil digestão, e um dos principaes alimentos que se dá aos doentes, delles se faz um meio caldo para os febricitantes que carecem de alimento ligeiro, a que se chama *agua de frangão*. Quando se quizer a dita agua para remedio, e com certa virtude, recheão-se com aservas e drogas necessarias para isto; para os que tem saude, compõem-se na cozinha por differentes modos como se segue.



## ADVERTENCIA ACERCA DOS FRANGÃOS.

Deve-se advertir que os frangãos pódem-se rechear de lombos de coelhos, de perdizes, ou de outra qualquer caça, sem que seja necessario desossa-los ; depois de marinados, e coberto de pranchas de toucinho, e folhas de papel, mettem-se em um espetinho, que se atará a um espelo grande, e assão-se ; estando assados , servem-se com o molho que parecer.

Tambem depois dos frangãos entezados, cortão-se ao meio, e marinão-se ; depois de marinados, põem-se cada ametade em pranchas de toucinho, cobrem-se de papel, assão-se nas grelhas , e servem-se quentes na sua papilhota.

Póde-se tambem depois de os passar pelo fogo, cobri-los de pão ralado fino, pinga-los, assa-los nas grelhas, e servi-los com molho de echalota , e sumo de limão.

Os frangãos depois de limpos, entezados, e feitos em quartos, ou em mais bocados, servem-se tambem para empadas quentes , tortas , timbalas , popetões e terrinas, com varios molhos e varias guarnições.

*Frangãos cozidos debaixo da Cinza.*

Desossados os frangãos como os de cima, rechêem-se do mesmo modo , ou quando não com lombos de coelhos, ou peitos de perdizes cortados em filetes delgados, temperados ou marinados, duas ou tres horas antes, em azeite bom, sal, pimenta, hervas finas , e sumo de limão ; estando recheados, cozidos sobre lenha , temperados , e marinados, cobrão-se com pranchas de toucinho , e folhas de papel, com toda a sua marinada juntamente , atem-se com barbante, borrifem-se com agua , mettão-se debaixo de cinza quente , deitem-se-lhe brazas por cima, e deixem-se cozer por espaço de duas horas ; em estando cozidos, tira-se-lhes o papel, e o toucinho , e servem-se quentes com molho picante.

*Frangãos em fôrma de Pêras, para Entrada.*

Faça-se um salpicão de molejas de vitella, já entezadas, prezunto, trufas, tudo misturado com toucinho raspado,



salpimentado, eervas finas; depois, tirem-se todos os ossos a cinco ou seis frangãos, deixando-se-lhes pegado somente um pé, rechêem-se com o salpicão, endireitem-se por forma de péra, servindo o pé de frangão em lugar do pé da péra, atem-se com barbante; embrulhe-se cada um em uma prancha de toucinho, e ponhão-se a cozer em uma bréza nutrida com alguns bocados de vitella, e molhada com um copo de vinho branco; estando cozidos, tirem-se, ponhão-se a escorrer; depois de enchutos, e bem appropriados, deite-se uma colher de culí no fundo da mesma bréza, passe-se pelo peneiro, tire-se-lhe a gordura, e sirvão-se os frangãos quentes com este mólho, e sumo de limão.

### *Frangãos feitos em Chouriços*

Limpos, e escanhoados cinco ou seis frangãos, desossão-se inteiramente, e recheão-se com um picado feito de peitos de gallinhas assadas, banha de porco, leite fervido em um pouco de tomilho, louro, e semente de coentro secco, passado pelo peneiro, a que se ajuntará miolo de pão; tudo ligado com gemmas de ovos, e temperado com sal, e pimenta; depois de recheados os frangãos, e cosidos com linha, ponhão-se a entezar em caldo; entezados que sejam, enchuguem-se, e ponhão-se a cozer em uma cassarola com pranchas de toucinho, rodas de cebôlas, ervas finas, sal, cravos, pimenta inteira, e leite de vacca, de forma que fervão, e se cozão pouco a pouco; estando cozidos, e enchutos, sirvão-se com mólho de culí á Rainha.

### *Frangãos embrulhados em Redenha.*

Preparados, e cozidos os frangãos, como os precedentes, estendão-se em cima de um panno tantos bocados de redeinho, quantos forem os frangãos, pondo sobre estes, e de roda, um picado feito de peitos de gallinhas, ou de vitella á créma; e para que o picado não possa sahir para fóra, esfregue-se com o pincel as bordas dos bocados do redeinho, embrulhe-se cada um sobre si com o seu frangão no meio, e ponhão-se no forno a cozer em uma torteira com



pranchas de toucinho por baixo ; depois de cozidos, sirvão-se com molho de essencia de presunto, ou qualquer outro.

Todos estes frangãos desossados , estando cozidos , podem-se passar duas vezes por ovos e pão ralado , servirem-se fritos, e quentes , com salsa frita de roda.

### *Frangãos Assados.*

Escolhão-se que sejam gordos, e que não tenham mais de dous mezes ; depois de sangrados, depenados, e mortificados, vazem-se, como se costuma , endireitem-se , e entezem-se sobre as brazas, ladeem-se de toucinho, mettão-se no espeto , cobrão-se de folhas de papel manteigado , ponhão-se a assar, andando sempre de roda com fogo sufficiente ; depois de assados , tira-se o papel , e estando corados, servem-se quentes.

Tambem, em lugar de serem lardeados, se cobrem com pranchas de toucinho.

Ou tambem, depois de assados , tirado o toucinho , cobrem-se de pão ralado fino, corão-se, e servem-se quentes para prato de assado.

### *Frangãos de Fricassé para uma Entrada.*

Sangrados , e depenados em agua quente tres ou quatro frangãos, cortem-se em bocados, e deem-se de molho por algum tempo ; depois , entezem-se em agua quente , aparem-se, e passem-se para uma cassarola com manteiga, ou toucinho derretido, uma fatia de presunto, uma capella de salsa, cebôla cravejada, temperados de sal e pimenta; estando refogados, deem-lhes uns pós de farinha de trigo, uma colher de agua quente, e outra de caldo; ponhão-se a ferver pouco e pouco ; em estando cozidos , tire-se-lhes a gordura, a capella, e a cebôla ; liguem-se com gemmas de ovos desfeitas em caldo, salsa picada, e sumo de limão ; sirvão-se quentes.

### *Frangãos de Fricassé em Agraço.*

Preparão-se , refogão-se , e cozão-se como os precedentes , com a differença que as gemmas dos ovos se devem



fazer em sumo de agraço, de que se deixará ir alguns bocados inteiros entezados em agua.

*Frangãos de Fricassé com Vinho Branco.*

Cortão-se, e preparão-se da mesma forma que os antecedentes ; com a differença porém que , depois de molhados, se lhes deita um copo de vinho branco , que tenha fervido , e liga-se com gemmas de ovos desfeitas em caldo, com salsa picada, e sumo de limão.

*Observação sobre os Fricassés de Frangão.*

Deve-se advertir. que em todos os fricassés, depois de molhados, se lhes pôde ajuntar fatias de trufas brancas . postas de molho , e aparadas ; em outras occasiões, fundos de alcaxofras , cozidos primeiramente em caldo branco ; outras vezes, ervilhas verdes, pontas de espargos, cogomelos, musserões ; finalmente aquella guarnição que melhor parecer, e fôr de gosto.

Do mesmo modo se pôde aprestar Cabrito, Cordeiro, Láparos pequenos, Pombos, Gallinhas novas, Azas de Pérus, Peitos de Vitella, e tudo que fôr conveniente.

*Frangãos de Fricassé.*

Tomaráo cebôla , salsa , e toucinho muito bem picado, se deitará em uma tigella com manteiga , e agua , quanto bastar para o que se quizer fazer ; isto se porá a ferver em quanto se está cozendo ; terão mui bem lavados os frangãos, (gallinhas, ou pombos que se quizerem fazer,) e estarão deitados em agua ; depois que o picado de cebôla, salsa e toucinho estiver bem cozido, se lhe deitará dentro, feito em pequenos, o que se quizer fazer, e tanto que estiverem cozidos com os adobos, (que são : açafrão , pouco cravo, pimenta , canela , e vinagre,) se lhe deitará um pequeno miolo de pão ralado, o que baste para engrossar este molho ; tanto que parecer que está com algum cozimento este pão, desfarão em uma tigella as gemmas de ovos que pedir o prato, e se lhe deitarão, mechendo sempre de sorte



que se não coalhe logo, e feito isto, se deitará no prato sobre fatias, e com sumo de limão por cima.

Assim se fazem tambem, Gallinhas, Pombos, &c.

### *Frangãos Estrelados.*

Cozão-se em uma olha quatro frangãos; depois tirem-se fora inteiros, e depois de muito bem salpimentados, ponhão-se a frigir em toucinho derretido até corarem; estando corados, se porão em um prato sobre fatias torradas, com o toucinho por cima, e com bem limão. Arme-se este prato com salchichas, torresmos de presunto, ou lombo, e mande-se á meza.

### *Frangãos Fritos.*

Depois que os frangãos estiverem espaço de duas horas em conserva de vinho, vinagre, alhos, e ouregos, se porão á frigir em manteiga de porco com suas fatias de pão; como estiverem feitas, deite-se um pequeno de toucinho picado; estando derretido, deite-se em uma pequena de conserva dos mesmos frangãos; tempere-se com todas as especies, e ponhão-se neste mólho a ferver os frangãos; depois de passados pela fervura, mandem-se á meza com sumo, e talhadas de limão por cima.

Assim se fazem Pombo, Carneiro, e Cabrito.

### *Frangãos Albardados.*

Dois frangãos, depois de meio assados, partidos em ametades, e salpimentados, se passarão em uma tígella por quatro ovos batidos; logo que estiverem muito bem passados, os frigirão com o ovo em manteiga de porco, até que fiquem bem coradas; põem-se no prato sobre fatias de pão albardadas com talhados de limão por cima.

Deste modo se faz qualquer casta de carne, guarnecendo-se com tutanos albardados.

### *Frangãos Doces.*

Depois de assados dois frangãos grandes, tomando o pingo delles, os deitarão em um arratel de assucar, que ha de



estar em meio ponto, com meio arratel de amendoas pizadas muito bem, e o dito pingo; como os frangãos estiverem cozidos, e o polme grosso, se deitarão no prato sobre fatias de pão, com o polme, e canela por cima.

Desta sorte se fazem Gallinhas, e Pombos.

### *Frangãos com Fidéos.*

Ponhão-se a afogar dois frangãos em pedaços com uma quarta de toucinho, cheiros, e vinagre; estando meio cozidos, temperem-se com todos os adobos; logo se deitarão neste guizado uns fidéos de massa, que são como pinhões torrados, e tirando-se fora do lume, ponhão-se em um rescaldo, em quanto não vão á meza, e quando forem, lhe deitarão limão por cima.

Deste modo se fazem Gallinhas, e Pombos.

Tambem se poderá fazer disto um Pastel.

### *Frangãos á Franceza.*

Quatro frangãos depois de muito bem limpos, com seus bicos, e pés, se metterão em uma olha; sendo meio cozidos, se tirarão fora; rechearão logo com dois arrateis de carneiro picado, e temperado como para pasteis, um pão de vintem, e os frangãos, abrindo-os pelas costas; ponha-se o pão recheado no meio de um prato untado de manteiga, e accommodará á roda os frangãos, e entre elles quatro olhos de chicoria, alface, ou cardo; como o prato estiver apartado, se porão por cima seis gemmas de ovos batidos com limão, e uma colher de caldo da panella; logo corarão o prato, e o mandarão á meza.

Assim se fazem Pombos, Tordos, e Frangãos de vários modos.

### *Frangãos de Caldo de Vacca.*

Cozerão os frangãos na gordura de vacca, com uma cappella de todos os cheiros; depois de cozidos, farão uma sôpa do mesmo caldo, sobre ella se porão os frangãos, e com talhadas de paio ao redor do prato se mandarão á meza.



*Capões e Frangas com Prezunto.*

Depois de recheados por dentro com um picado feito com os seus proprios figados, toucinho, eervas finas, direitos, e atados com barbante, entezem-se em manteiga de porco, ou toucinho derretido; depois de enchutos, e frios, lardêe-se toda a parte por cima do peito com uns bocadinhos de prezunto, por modo que só appareção as pontinhas por fórma de ouriços; cobrão-se com pranchas de toucinho, e folhas de papel, e depois de assados, e postos no seu prato, sirvão-se guarnecidos com fatias de prezunto, e mólho picante feito com um pouco de culi, vinho branco, uma capella de salsa, ervas finas, dentes de alho, cebôla cravejada, passado pelo peneiro, e sumo de limão.

*Frangas á Ingleza para uma Entrada.*

Tomem duas frangas, e depois de limpas, e empernadas, entezem-se em agua; depois, enfarinhem-se, cobrão-se com uma prancha de toucinho, e ponhão-se a cozer em uma pannela com agua e sal; cozidas que sejam, sirvão-se com manteiga derretida, e ligada com uma gotta de caldo, deitando-lhe dentro salsa entezada, e bem picada.

Ou tambem guarnecidas de couve-flôr, repolho cozido, ou outra qualquer casta de legumes.

*Frangas, ou Gallinhas Novas, de Escalope.*

Peguem em quatro frangas, tirem-lhes os peitos, cortem-nas em filetes delgados, e iguaes, marinem-nas em azeite, e toucinho derretido, pouco sal, pimenta, salsa, echalota, um dente de alho, tudo picado fino; cobrão o fundo de uma cassarola com fatias de prezunto delgadas, arrumem-lhes em cima os filetes dos peitos das frangas com a sua marinada, cobra-se com pranchas de toucinho, e ponha-se a suar entre dois fogos um pouco de tempo; tirem-se depois os filetes para outra cassarola, deite-se na bréza, em que se cozerão uma pouca de substancia, uma gotta de vinho branco, e um pouco de culi, e deixe-se ferver um pouco de tempo; estando reduzido, passe-se pelo peneiro, tire-se-lhe a gordura, mettão-lhe dentro os filetes de gallinha, somente a aquentar, e sirvão-se com sumo de limão.



*Frangãos de Fricassé para uma Entrada.*

Sangrados, e depenados em agua quente tres ou quatro frangãos, cortem-se em bocados, e deitem-se de molho por algum tempo; depois, entezem-se em agua quente, aparem-se, passem-se para uma cassarola com manteiga, ou toucinho derretido, uma fatia de presunto, uma capella de salsa, cebôla cravejada; temperados de sal, pimenta, e refo-gados, deitem-lhes uns pós de farinha de trigo, uma colher de agua quente, outra de caldo, e ponhão-se a ferver pouco e pouco; em estando cozidos, tire-se-lhes a gordura, a capella, e a cebôla, liguem-se com gemmas de ovos desfeitas em caldo, salsa picada, sumo de limão, e sirvão-se quentes.

*Frangos de Fricassé com Vinho Branco.*

Cortão-se, e preparão-se da mesma forma que os antecedentes, com a differença porém que depois de molhados se lhes deita um copo de vinho branco, que tenha fervido, e liga-se com gemmas de ovos desfeitas em caldo, com salsa picada, e sumo de limão.

*Observação sobre os Fricassés de Frangos.*

Deve-se advertir que em todos os fricassés, depois de molhados, se lhes pôde ajuntar fatias de trufas brancas, postas de molho, e aparadas; em outras occasiões fundos de alca-xofras, cozidos primeiramente em um caldo branco, outras vezes ervilhas verdes, pontas de espargos, cogomelos, mos-serões, finalmente, aquella guarnição que bem parecer, e fôr do gosto de seus Amos.

Do mesmo modo se pôde aprestar: Cabrito, Cordeiro, Láparos, Pombos, Gallinhas novas, Azas de Perú, Peitos de Vitella, e tudo o que fôr mais conveniente.

*Frangos Assados por diversos modos.*

Para se servirem frangos assados no espeto para entradas, é necessario escolhe-los gordos, e depois de mortificados, limpos, e escanhoados, deixar-lhes as pernas, cortando-lhes somente as unhas, enche-los com um picadinho feito com



os seus mesmos figados, e toucinho raspado, tempera-los de sal, pimenta, eervas finas; depois de assim preparados, e atados com barbante, entezem-se em manteiga de porco, tirem-se, cobrão-se de pranchas de toucinho, e folhas de papel, atem-se a um espeto, e assem-se; depois de assados, sirvão-se com qualquer dos môlhos seguintes:

Môlho á Hespanhola.

—— á Italiana.

—— á Allemã.

—— á Ingleza.

—— de Ravigóta.

—— de Enchovas e Alcaparras.

—— de Ovinhos.

—— Picante.

—— de Echalotas.

—— de Prezunto.

—— de Louro.

—— de Aspic.

### *Frangos Lardeados com Salsa para Entrada.*

Tomem os frangos que lhes fôrem necessarios, e depois de recheados com um picado dos seus mesmos figados, entezem-se em toucinho derretido, e lardeem-se depois pelo peito com raminhos de salsa; estando assim lardeados, metão-se em um espeto, e ponhão-se a assar, pingando-se com toucinho derretido quente; estando assados, e a salsa crespa, e verde, sirvão-se com o môlho que fôr mais do seu gosto.

Da mesma fôrma se pôdem preparar: Perús, Frangas, e Pombos.

### *Frangos em Caixa.*

Desossados os frangos, e recheados com um salpicão feito de trufas, prezunto, figados gordos, molejas de vitella, toucinho raspado,ervas finas, echalota, sal, e pimenta, cosão-se com linha, e marinem-se em azeite bom, com sal, pimenta, louro, mangericão, rodas de cebôla, e de limão; depois de tomarem gosto nesta marinada, fação umas caixas



de papel, e posto cada frango em a sua caixa, coberto com pranchas de toucinho, ponhão-se a assar nas grelhas com lume brando; estando assados, escorrão-lhes a gordura, e sirvão-se com molho de essencia, e sumo de limão.

### *Frangos de Marinada.*

Faça-se uma marinada com um bocado de manteiga pulverizada com pouca farinha de trigo, duas colheres de agua, vinagre, cebôlas em rodas, um dente de alho, sal, pimenta, folhas de louro, e mangericão; posta ao lume até ferver, tire-se, mettão-se dentro os frangos cortados em quartos, e deixem-nos ficar duas ou tres horas; depois de terem tomado gosto, tirem-nos, enxuguem-nos, molhem-nos em farinha trigo, e frijão-nos em manteiga de porco; fritos e corados, sirvão-nos guarnecidos de salsa.

Tambem pôdem ser cozidos na mesma marinada, e depois de cozidos passem-se por um polme feito com farinha triga, vinho branco, sal, pimenta, e uma pouca de manteiga derretida; depois de fritos, servem-se como os de cima.

### *Frangas com Azeitonas para uma Entrada.*

Depois de preparadas as frangas, ou capões, como se tem dito, cobrão-se com pranchas de toucinho, e papel manteigado, e ponhão-se a assar; depois passe-se por toucinho derretido em uma cassarola, molêjas de vitella, figados gordos em dados; e pulverizadas com uma pouca de farinha de trigo, molhem-se com uma colher de substancia, um copo de vinho branco, uma colherinha de azeite, sal, pimenta, uma capellinha de salsa, e hervas finas; deixe-se ferver pouco e pouco; estando cozido, e de bom gosto, tire-se-lhe a gordura, e todo o azeite, ajunte-se-lhe duas ou tres duzias de azeitonas sem caroço, e fervidas em uma pouca de agua, estando assadas, tire-se-lhe o papel e o toucinho, cobra-se de pão ralado fino, córe-se muito bem, tire-se-lhe o barbante, dêem-se-lhe uns golpes com a faca sobre o peito, e nas juntas das coxas, esprema-se entre dois pratos, e pondo-se por um instante com o seu sumo dentro do molho, sirva-se quente com sumo de laranja azeda, ou de limão.



*Frangas com Ovinhos.*

Recheadas as frangas com os seus figados, e toucinho raspado, temperado comervas finas, como se costuma, e ligado com duas gemmas de ovos, cobrão-se com pranchas de toucinho, e folhas de papel, como as precedentes; depois de assadas no espeto, faz-se um molho com quatro gemmas de ovos duras, picadas sobre um panno, e deitadas em uma essencia de prezunto, ligada com manteiga, mas que não ferva; serve-se com sumo de limão.

*Frangas com Mariscos, para Entrada.*

Peguem-se em duas ou tres frangas, e preparem-se da mesma sorte que as frangas comervas finas; estando assadas, sirvão-se com ragu de ostras, ou de camarões; para o que se devem tomar tres ou quatro duzias de ostras, enteza-las na mesma agua, advertindo em não as deixar ferver; aparadas que sejam, deitem-se em uma essencia de prezunto, com um bocado de manteiga pulverizada de farinha de trigo, e uma enchova bem picada; estando ligado o molho, deite-se por cima das frangas, e sirvão-se com sumo de limão.

Estas mesmas frangas, ou capões, tambem se podem lardear com toucinho grosso, cozerem-se em uma bréza, e servirem-se com o ragú do marisco que melhor parecer.

Tambem, em lugar de essencia de prezunto, se póde servir com culí de camarões.

Da mesma forma se podem servir Perus, Patos, Frangãos, Capões, &c.

*Frangas de Fricandó.*

Limpas, e preparadas uma ou duas frangas, que sejam boas, tire-se-lhes o osso do peito, empernem-se, e entezem-se em gordura de porco; ou então podem-se entezar em uma fomalha com agua fervendo; depois, lardem-se com toucinho fino, ponhão-se a cozer, acabem-se do mesmo modo que o fricandó de vitella, e sirvão-se com ragú de pepinos, ou de chicoria á bexamela, ou qualquer outro.



*Frangas de Manjar Branco para Entrada.*

Depois de mortificadas duas ou tres frangas, bem esca-nhoadas e limpas, desossem-se inteiramente pelo pescoço, com a cautella de lhes não furar a pelle; tome-se depois meia canada de leite de vacca bom, e ponha-se a ferver com um folha de louro, mangericão, e um pouco de co-entro pizado; estando reduzido a um quartilho, deite-se-lhe um punhado de amendoas doces bem pizadas, e espre-ma-se na estamenha, deite-se-lhe mais os peitos de duas gallinhas assadas, um arratel de banha de porco cortada bem fina, e oito gemmas de ovos; tempere-se de sal, pi-menta, especies, noz moscada, e incorpore-se em lume brando; estando ligado, e frio, recheem-se as gallinhas, e cosão-se com agulha para não sahir o recheado para fóra; ponhão-se a entezar em agua fervendo; depois, ponhão-se a cozer em leite quente n'uma cassarola, salsa, coentro sec-co, e cobertas com pranchas de toucinho, e folhas de papel, que fervão pouco e pouco; estando cozidas, tirem-se fóra, e sirvão-se com culi branco á Rainha.

*Frangas à Crema.*

Pegue-se em duas frangas assadas, tire-se-lhes toda a carne do peito, e pique-se misturado com um bocado de vitella, gordura de vacca, e toucinho entezado; depois de tudo picado, pize-se muito bem em um gral, junte-se-lhe um miolo de pão ensopado em leite, tempere-se de sal, pi-menta, hervas finas, salsa, echalotas, e ligue-se com gem-mas de ovos, e algumas claras batidas; temperado tudo, de bom gosto, e pizado, encha-se os corpos das frangas no lugar de onde se lhes tirou a carne, como se estivessem in-teiras, unindo tudo muito bem com a prancha da faca, mo-lhada em ovos; cobrão-se de pão ralado, mettão-se no for-no a cozer em uma torteira com pranchas de toucinho por baixo; estando cozidas, e coradas, sirvão-se com essencia de bom gosto, ou qualquer mólho que parecer.

*Frangas feitas com Sangue para uma Entrada.*

Limpas, e mortificadas duas ou tres frangas, desossem-se como as precedentes, tome-se depois meia canada de san-



gue de porco, ou de vitella, ou de gallinha; um arratel de banha de porco cortada em dadinhos, salsa, cebolinhas, sete ou oito gemmas de ovos; tempere-se de sal, pimenta, coentro pizado, e ponha-se a ligar em lume brando; depois de incorporado, e de bom gosto, deixe-se esfriar, rechêe-se com isto as frangas, passem-se com a agulha, e ponhão-se a cozer em um adobo branco, comervas finas, e coentro secco, que fervão pouco e pouco; depois de cozidas, tirem-se fóra, e sirvão-se com essencia de presunto.

Do mesmo modo se prepararáo, e servem Perús, e Frangãos.

Tambem se podem servir assados, deixando-se lhes os ossos das pernas, e do cropião.

#### *Frangas em Crostadas para Entrada.*

Tomem-se duas ou tres frangas gordas, endireitem-se como se costuma, e depois de limpas, e entezadas, lardêem-se com toucinho grosso, e presunto; guarneça-se o fundo de uma cassarola com pranchas de toucinho, ponhão-se as frangas em cima, tempere-se de sal, pimenta inteira, uma folha de louro, uma capella de salsa, uma pouca de semente de coentro secco, cobrão-se com outras pranchas de toucinho, e ponhão-se a suar pouco e pouco sobre uma fornalha; depois, molhem-se com leite de vacca fervendo, e deixem-se cozer em lume brando, fervendo brandamente; cozidas que sejam, deixem-se esfriar, e cobrem-se depois com um molho ligado, feito com um bocado de manteiga pulverizada de farinha de trigo, duas gemmas de ovos, e uma gotta de leite; cobrem-se depois com um pouco de pão ralado fino; mettão-se a córar no forno, e sirvão-se depois de córadas com molho de peverada ligado, ou qualquer outro que melhor parecer.

#### *Frangas, ou Gallinhas Novas de Marinada.*

Tome-se uma franga, que seja bem tenra, tire-se-lhe a pelle, corte-se por membros, e marine-se em agua, e vinagre, um bocado de manteiga pulverizada de farinha de trigo, sal, pimenta; rodas de cebôla, salsa, dois ou tres cravos da India, dois ou tres dentes de alho, duas folhas de louro,



e mangericão; ponha-se tudo isto a aqueentar sobre a fornalha, e mechendo-se até a manteiga se derreter; deite-se-lhe dentro a gallinha cortada como se disse acima, e tendo tomado o gosto da marinada, tire-se fóra, enchugue-se em um panno branco, enfarinhe-se cada bocado, frijão-se em manteiga de porco, e sirvão-se com salsa frita de roda.

Tambem se poderão passar por um polme, frigir, e servir da mesma forma.

#### DO PERU.

O peru é uma ave de grande uzo, e muito conhecida na Europa. A sua carne é de muito nutrimento, e é com pouca differença da mesma natureza da gallinha, ou do capão, e produz o mesmo succo. A femêa tem a carne mais delicada que o macho, e para se comerem, devem-se escolher sempre dos mais gordos; quando passam de anno, tem-a dura, tenaz, e é de difficil digestão.

Nos seguintes artigos, se ensinará os differentes modos de se prepararem e servirem com delicadeza nas mezas de maior fausto.

#### *Peru para Guizados, e Assados.*

Primeiramente ha-de ser sangrado em quanto estiver quente; no verão, tire-se-lhe logo a tripa sem se abrir, e depois de estar pendurado em lugar fresco, ao menos vinte e quatro horas, e mortificado, abra-se, vase-se, e endireite-se com toda a limpeza; enteze-se depois sobre uma fornalha bem aceza, e esfregue-se em quanto quente com um pedaço de toucinho; depois de enchuto e escanhoado, ate-se com geito pelas coxas, lardêe-se com toucinho meudo, melta-se no espeto, cobra-se com folhas de papel manteigado, e ponha-se a assar com cuidado; estando quazi assado, tire-se-lhe o papel, e acabe-se de assar; estando o lardeado bem dourado, tire-se do espeto, e sirva-se o mais quente que for possível.

#### *Peru em lobo para uma Entrada.*

Depois de chamuscado, e bem escanhoado o peru, abra-se pelas costas, tire-se-lhe todos os ossos; tome-se depois



algumas molejas, figados gordos, trufas, pranchas de presunto, corte-se tudo em dadinhos, e misturem-se com toucinho raspado, salsa, echalota,ervas finas, um dente de alho, pouco sal, e pimenta; encha-se o peru com este salpicão, e passe-se tudo em roda com agulha e barbante, fechando-se de modo que fique inteiramente redondo como uma bóla; depois enteze-se em manteiga de porco, ponha-se a cozer em uma bréza com pranchas de toucinho, bocados de vitella, cebôlas, adobos,ervas finas, um pouco de caldo, e meia canada de vinho branco; estando cozido, tire-se o barbante, e sirva-se com boa essencia, ou ravigota, ou molho que melhor parecer.

Da mesma forma se podem compôr capões, frangãos, perdigotos, e todas as aves que fórem tenras, com os molhos e ragús que melhor convierem a cada uma.

#### *Perú em Fricandó.*

Escanhoadado, e limpo um peru novo, e com as pernas mettidas por dentro, segundo o costume, enteze-se em uma fornalha acceza, e esfregue-se com uma prancha de toucinho; depois de bem enchuto, lardêe-se com toucinho fino, deite-se de molho. e ponha-se a cozer em caldo sem sal, com pranchas de vitella, presunto, cebôla cravejada, capellas de salsa, e pranchas de toucinho; depois de bem espumado e cozido, passe-se o caldo pelo peneiro, reduza-se, acabe-se o verniz, como se faz aos dos fricandós de vitella, e ponha-se-lhe o peru com o lardeado para baixo; estando pegado ao toucinho, e de boa cor, tire-se o barbante, e sirva-se com essencia clara, passada pelo que fica no fundo da cassarola, e sumo de limão.

Tambem se póde servir com ragú de pepinos, ou de chicoria á hexamela, ou com molho de espinafres á crema, ou com molho de azeíta, ou qualquer outro.

#### *Perú á Bréza para uma Entrada.*

Escanhoadado, e limpo o peru, endireite-se com as pernas por dentro do corpo, enteze-se, e lardêe-se com toucinho grosso, temperado com sal, pimentas, eervas finas; ate-se depois com barbante, e ponha-se a cozer em uma bréza



bem nutrida de toucinho, pranchas de vitella, cebôlas, raízes, sal, pimenta, cravos da India, eervas finas; posto a suar entre dois lumes, molhe-se com caldo, e um pouco de vinho branco; estando cozido, ponha-se a escorrer, tire-se-lhe o barbante, e sirva-se com ragú de legumes, ou qualquer outro.

*Perú á Cardeal para uma Entrada.*

Um Perú, ou perua nova, mortificado de dois dias, rechee-se com um picado feito com seus mesmos figados, salsa, cebolinhas, trufas, cogomelos, temperados de sal, pimenta, toucinho raspado, e ligado com duas gemmas de ovos; ate-se depois o Perú, deixando-lhe as duas pernas estendidas, despegue-se-lhe com geito a pelle do peito, de forma que não rompa, e encha-se de manteiga corada com cascas de camarões pizadas, para qua fique encarnada; segura a pelle na ponta das azas, ponha-se a assar no espeto coberto de pranchas de toucinho, e folhas de papel; estando assado como deve ser, tire-se-lhe o papel e o barbante; sirva-se com molho de culí de camarões.

*Perú em Galantina para uma Entrada, ou para Fiambre.*

Pegue-se em dois ou tres perús. segundo as galatinas que forem necessarias, e depois de chamuscados, e escanhoados. abráo-se pelas costas, desossem-se sem se lhes romper a pelle, tirem-se-lhes os peitos, e o melhor das coxas, cortando-se isto em filetes, e juntamente prezunto, toucinho, pistaches e ovos duros, tudo em filetes; do restante das carnes, junto com carne de vitella, um bocado de toucinho, e outro de prezunto, faz-se um picado crú temperado de sal, pimenta, especies, ervas finas, salsa, e echalotas; depois de bem picado, pize-se em gral de pedra, e ligue-se com gemmas de ovos. Pegue-se depois nas pelles dos perús. estendão-se sobre um panno, e cobrão-se de picado, que fique da grossura de meio dedo, pondo-se-lhe em cima os filetes da carne do Perú, do prezunto, e os outros, cada um por sua ordem, ajuntem-se ao comprido, como se os perus estivessem inteiros. Cosão-se depois as pelles com



linha, cobrão-se por cima com pranchas de toucinho, e com um bocado de estampanha em cima destas, e ponhão-se a cozer em um adobo de caldo, vinho branco, adubos, eervas finas; estando cozidos, deixem-se esfriar no mesmo adobo; frios que sejam, enchuguem-se, aparem-se muito bem, e sirvão-se para prato de fiambre para entradas, ou sejam cortados em rodas, ou inteiros, com mólho de essencia de prezunto, ou com mólho á Hespanhola de bom gosto.

*Perú á Provençal para uma Entrada.*

Preparada, e mortificada que seja uma perúa tenra, metta-se no espeto coberta de pranchas de toucinho, e folhas de papel, e ao mesmo tempo que se estiver assando, vai-se fazendo um guizado de figados gordos, molejas de vitella, (que se passarão pelo fogo em toucinho derretido,) uma pouca de farinha de trigo, e molhe-se com um quartilho de vinho branco, uma pouca de substancia, uma capella deervas finas, temperado com pouco sal e pimenta; tendo fervido, e estando de bom gosto, ajunte-se-lhe uma enxova picada, alcaparras, azeitonas sem caroço, acabe-se de ligar com um pouco de culí, e sobre-se a gordura; depois, tire-se a perúa do espeto, ponha-se no seu prato, e sirva-se com o seu ragú em cima, e com sumo de limão.

Do mesmo modo se servem Capões, Frangãos, Perdizes, Gallinhas, Tordos, e Trambolas.

*Perúa com Herbas Finas para uma Entrada.*

Tome-se uma perúa tenra, e mortificada, despegue-se-lhe a pelle da carne do peito, e rechêe-se com um picado feito de toucinho cru, picado e pizado em um gral, com salsa, cebolinha picada, e toda a qualidade deervas finas, temperado de sal e pimenta; depois de recheado o peito, e mettido o mesmo picado dentro do corpo da perúa, enteze-se em uma cassarola com manteiga de porco, e deixe-se esfriar; depois de fria, e limpa, metta-se em um espetinho, e ate-se a um espeto grande, coberta de pranchas de toucinho, e folhas de papel; ponha-se a assar com cuidado; estando assada, tire-se-lhe fóra o papel e o toucinho,



sirva-se com môlho ou ragú de toda a qualidade de guarnições.

*Perú Recheado com Salchichas, e Castanhas para uma Entrada.*

Passadas as castanhas pelo fogo, para se lhes poder tirar a pelle, e muito bem esburgadas, misturem-se assim mesmo inteiras com um picado feito dos figados do mesmo Perú, e de gallinhas, toucinho raspado, manteiga, sal, pimenta, salsa, cebôlas, hervas finas, e recheado com elle o Perú, depois de mortificado, ajunte-se-lhe algumas salchichas, já entezadas, feche-se, ate-se com um barbante, e ponha-se a entezar em uma cassarola com manteiga de porco; depois de assim refeito, metta-se no espeto coberto de pranchas de toucinho, e folhas de papel; posto a assar em lume brando duas ou tres horas, tire-se do espeto, desate-se-lhe o barbante, e sirva-se com ragú feito de metade das castanhas, e bocados de salchichas cozidas em caldo, e ligado com uma essencia de presunto, e culi.

*Perú a Crema, e Assado para uma Entrada.*

Depois de chamuscado. preparado, e direito o Perú, como se costuma, enteze-se em uma fornalha, ate-se com barbante, lardêe-se com toucinho, e presunto de mediana grossura; depois, deite-se de môlho em uma cassarola com meia canada de leite quente, um bocado de manteiga, hervas finas, coentro secco machucado, sal, pimenta, e cebôlas em rodas; estando assim marinado tres ou quatro horas, metta-se no espeto coberto de pranchas de toucinho, e folhas de papel; estando meio assado, tire-se-lhe o papel, e o toucinho, pingue-se com a sua marinada; depois, ligue-se esta com um pouco de leite, duas gemmas de ovos, um bocado de manteiga, farinha triga, e sal; estando ligado, vai-se pouco a pouco deitando por cima do Perú, de maneira que sobre elle se forme uma codea, e que esta se faça de boa côrdourada; acabada assim de assar, tire-se, e sirva-se com uma peverada ligada por baixo, ou com qualquer outro môlho picante que parecer.



*Peitos de Perús para uma Entrada.*

Tomem-se os peitos dos Perús, á que já se tiver tirado as coxas, e batão-se entre dois pannos com a prancha da faca; tire-se a pelle fóra, lardee-se muito bem com toucinho meudo, deitem-se de molho, e depois entezem-se em agua; ponhão-se a cozer cobertos de pranchas de toucinho, e de vitella, uma fatia de presunto, uma capella de salsa, louro, mangericão, e uma cebôla cravejada; cozidos que sejam, e o caldo reduzido, tire-se-lhe a gordura, e ponha-se a ferver até que chegue a ponto de graça; deite-se em cima dos peitos, e pegado que esteja o verniz n'elles, e de boa côr, tirem-se fóra, e sirvão-se com molho de chicoria á bexamela, ou com outro qualquer legume que parecer; advertindo porém que se deve despegar o que fica pegado no fundo da cassarola, com uma gotta de caldo.

Tambem se pôdem servir com essencia clara, passada pelo que ficou do verniz, e sumo de limão.

Deve-se advertir que nas funcções grandes, em que se gastão muitos Perús, servem as pelles para algumas entradas, as pernas para outras, e os peitos, que é o melhor e mais delicado, pôdem-se differenciar por varios modos, como: cortados em fatias delgadas, e bem iguaes, e depois de mariscadas, emolão-se com polpetas, assão-se, e cobrem-se de pão ralado.

Tambem se cortão em lombinhos, mettidos em caixinhas de papel.

Outras vezes fazem-se d'elles uns pãesinhos como os de lombos de lebres ou de coelhos.

Querendo-se, pôdem-se lardear, cortados ao comprido, para umas entradas chamadas *Princezas*.

Tambem d'elles se faz picados para equenelles, e para rissolas.

Pôdem-se tambem cortar em filetes depois de assados.

Emfim, o diversifica-los por infinitos modos depende do official que trabalha; e depois de postos em uma bexamela, ou em qualquer outro molho, pôdem-se servir em pastelinhos, tortas, caixas, pãesinhos, filetes, &c.



*Perú Assado á Italiana para uma Entrada.*

Tome-se um Perú, alimpe-se, e encha-se por dentro com um picado feito de figados de gallinhas; endireite-se, passe-se com barbante, e ponha-se a entezar ao lume em uma cassarola com manteiga de porco, fatias de limão, salsa, e mangericão branco; entezado que seja, deixe-se esfriar, e metta-se no espeto coberto de pranchas de toucinho, e papel; ponha-se a assar. Depois, pegue-se em uma pouca de salsa, cebolinhas, estragão, ortelã, e enteze-se tudo em agua quente; esprema-se depois muito bem, pique-se tudo bem meudo, deite-se o que fôr necessario em uma cassarola com quatro gemmas de ovos, meio copo de vinho branco, um pouco de azeite bom, um par de enxovas, um par de recambolas (certa qualidade de alhos), tudo bem picado, sal, pimenta, um pouco de culí, e ponha-se ao lume com duas fatias de limão sem casca, e mecha-se sempre de roda com uma colher de páo, havendo cuidado para que se não corte; estando ligado, e de bom gosto, e assado o Perú, tire-se-lhe o papel, e o toucinho, ponha-se, e concerte-se no seu prato com o mólho referido por cima, e sirva-se quente.

*Perú Assado com Prezunto.*

Tome-se um Perú tenro, enteze-se, e lardêe-se depois de prezunto cortado muito meudo, como o toucinho, tendo o cuidado de o cortar ao comprido; depois de bem lardeado, metta-se no espeto bem coberto de pranchas de toucinho, e de folhas de papel; estando assado, sirva-se com essencia clara de prezunto, echalota, e sumo de limão.

*Perú á Montmorency.*

Pegue-se em um Perú tenro, e estando escanhado, abra-se pelas costas, tire-se-lhe a carcassa até ao cropião, e os ossos grandes do peito, metta-se-lhe as pernas para dentro, encha-se com uma prancha de toucinho, e umas folhas de papel; torne-se a unir pelas costas, como se estivesse inteiro, ate-se, e ponha-se a entezar em manteiga de porco; depois de entezado, lardêe-se de toucinho meudo, e aca-



bado isto, tire-se-lhe o papel, e o toucinho que tem dentro, rechêe-se com um bom picado, e um ragú de passarinhos, ou de molejas de vitella, trufas, e morilhas no meio; recheado que seja, cosa-se com barbante, passe-se com umas brocas, e ponha-se a assar no espeto, coberto de folhas de papel; assado que seja, e de boa côr, sirva-se com essencia clara de bom gosto, e sumo de limão.

*Perú á Princeza para uma Entrada.*

Preparado, e escanhado o Perú, corte-se pelo meio, bata-se entre dois pannos, tire-se-lhe os ossos maiores, e ponha-se a cozer em uma bréza bem nutrida; depois de cozido, e frio, apare-se, cobra-se de pão ralado fino, como se costuma, e frija-se em manteiga de porco; estando frito, e corado, sirva-se quente com molho de remolada, feito com enchovas, alcaparras, salsa, e outros condimentos, como se diz no artigo *Molhos*.

Tambem, em lugar de frito, se pôde assar nas grelhas, e servir-se com o mesmo molho, ou com outro qualquer molho picante.

Do mesmo modo se servem Capões, Gallinhas, Frangãos, Patos, ou qualquer outra caça.

*Alerões de Perú de varios modos.*

Não obstante de ter mostrado os melhores modos de se concertarem as azas dos perús, se indica outras fórmas de se guiarem, e poderem servir nas melhores mezas; como as acima ditas, deitadas de molho, e entezadas, ponhão-se a cozer em uma bréza branca bem nutrida, e cozidas que sejam, servi-las com ragú de ervilhas bem acabado, e de bom gosto.

Tambem se pôdem servir com ragú de ostras e camarões, ou com molho á Espanhola ou á Italiana, ou tambem em terrinas.

Finalmente, o official que trabalha pôde-se servir d'ellas segundo o pedirem as circumstancias, e as occasiões.

*Alerões de Perú recheados para Entrada.*

Para isto necessita-se de uns moldes de cobre, que imitem as azas dos perús, cujos moldes se guarnecerão por



dentro com as pelles dos perús, gallinhas, ou frangãos, a que se tiverem tirado os peitos, e sobre estas um picado á crema, acabando de encher as formas com uns filetes de capões ou de gallinhas assadas, postas em uma bexamela ligada, e de bom gosto, por cima disto uma camada de picado, que se pôz por baixo, e cobrão-se com o resto das pelles, soldadas com ovos, e por cima de tudo uma prancha de toucinho; isto assim feito, mettão-se a cozer no forno, ou em lume brando por tempo de uma hora; tirem-se fóra, escorra-se-lhes a gordura, volte-se as formas com geito sobre o seu prato, e sirvão-se com molho de bom gosto, segundo parecer.

Estas mesmas azas de Perú recheadas, em lugar dos filetes de caça á bexamela, podem-se variar com diferentes ragús, sendo estes bem acabados, e de bom gosto.

#### *Empadas de Perú sem Ossos.*

Faça-se um Perú sem osso da mesma maneira que gallinha sem osso, lardeando-o muito bem com lardos de toucinho salpimentado; amassem logo uma quarta de farinha de trigo, fazendo a massa bem tenra, ponhão n'ella o Perú, salpimentando-o por fóra, fechem a empada muito bem, ponhão-se em uma ponta os pés do Perú, e em outra a cabeça com bico, para que pareça vivo, e depois de cozida a empada em lume brando, mañde-se á meza.

Tambem se faz de Gallinhas, Frangãos, e Pombos.

Deste modo se fazem Empadas de Peito de Vitella recheado.

#### *Perú Salchichado.*

Um Perú, depois de limpo, e depenado, moe-se com o pão da massa, e enteza-se na olha, ou em agua e sal, e lardeando-se primeiro com lardos de toucinho grosso salpimentados, se mette em uma panella, com toucinho picado, seis maçãs azedas, todos os adobos inteiros, e pizados, (excepto açafraão,) um golpe de vinho, pouco vinagre, e um quartilho de agua; logo barrando-se a panella, para que não saia bafo, mette-se no forno tres horas, ou põem-se em um rescaldo ao redor do lume quatro horas, tendo-se cuidado de ir virando a panella; tanto que está feito,



põem-se em um prato sobre fatias, com sumo de limão por cima, ou agraço, havendo-o.

Deste modo se fazem Coelhos, Lebres, Vitella, e Lombo.

*Perú com Salsa Real.*

Assado um Perú no forno em uma frigideira com um bocado de manteiga, adobos, um dente de alho, um golpe de vinagre, e outro de agua, se coará o molho em uma tigella de fogo, em a qual se porão a cozer seis quartos de marmelo, e quatro de camoezes, e o temperarão com vinagre, e todos os adobos, de sorte que fique picante. Feito o Perú em pedaços, se porá em um prato sobre fatias, por cima deitar-lhe-hão o molho, com os quartos de fruta, e limão; assim vai á meza.

*Perú, Pato, ou Gallinha Morisca.*

Tomarão um Perú, e o afogarão em quartos em um aratel de toucinho; afogado, o botarão em uma frigideira sobre fatias com o mesmo toucinho; terão feito fóra um molho de carne de carneiro, com meia duzia de nozes picadas, e um pouco de mustarda, feito com uma fatia de pão de rala; em servendo este molho, o temperarão com todos os adobos, e o botarão por cima dos quartos do Perú, postos na frigideira; assim a corarão, e mandarão á meza.

*Differentes modos de compor os Pérus Velhos.*

Ordinariamente os pérus velhos servem para pratos de fiambre, depois de ser cozidos em um adobo.

Servem para empadas, e tambem para differentes entradas, depois de cozidos em uma bréza.

Para se servirem cozidos em adobo, deve-se, (depois do Perú morto, e mortificado durante tres ou quatro dias,) vazar com destreza, metter-lhe as pernas para dentro, entezar-se sobre as brazas, e depois de bem limpo, lardear-se com toucinho grosso, temperado de sal, pimenta, salsa, alho, e echalota, tudo bem picado; cobra-se com pranchas de toucinho, ate-se com barbante, e ponha-se a cozer em uma panella, ou estufadeira do seu tamanho, com caldo,



vinho branco, raízes, cebôlas cravejadas, uma capella de hervas finas, temperado de sal e pimenta inteira, e deixe-se ferver cinco ou seis horas; cozida que seja, deixe-se esfriar no mesmo adobo, e depois de frio, tire-se fóra, mettão dentro do corpo do Perú o caldo em que se cozeo, que ha de estar gelado, e cobrão o Perú de manteiga de porco com varios debuxos, ponhão-no no seu prato, com guardanapo dobrado por baixo, e sirvão-no.

Tambem se póde guarnecer com rodas de leitoa em galatina; rodas de paio, de lingoas de fumo, e outras como se costuma.

*Adens Ordinarias ou Extraordinarias.*

Assando-se uma ave brava, ou mansa, se irá tomando o pingó até estar meia assada, no qual pingó se deitará um golpe de vinho branco, e lançando-se em uma tigella de fogo, se porá a afogar nella a ave inteira com duas onças de manteiga, um marmelo em quartos apartados, e todos os adobos; como estiver cozida, a porão no prato sobre fatias tostadas com o molho, quartos de marmelo, e limão por cima.

*Ade de Marquim.*

Depois de uma ade estiver meia assada, e mui bem salpimentada, lhe metterão por dentro lascas de prezunto, lombo, ou toucinho, tambem salpimentadas; logo, untando a ade muito bem de manteiga, lhe porão por cima umas folhinhas, (que hão de ser feitas de massa tenra muito fina,) e a embrulharão em papel untado em manteiga, e tomarão ao lume, e acabarão de assar; depois de assada, tirando-lhe o papel, e pondo-se no prato, a mandarão á meza.

Poderão tambem, se quizerem, fazer-lhe uma costrada de ovos, e assucar, ou pão ralado.

Deste modo se fazem Pombos, Frangãos, Marrecas, Patos, ou Pombos de qualquer casta de carne.

*Ante Pato de Descañdas.*

Afogarão muito bem os figados das gallinhas com uma posta de toucinho, e cheiros; temperem-nos com todos os



adobos, ponhão-se sobre fatias, e com talhadas, e sumo de limão por cima, mandem-se á meza.

*Caprotada de Pato.*

Depois de pato assado, e feito em pedaços, se assenta um prato, ou frigideira sobre fatias, logo lhe deitarão por cima duas colheres de caldo gordo, cobrindo-se o prato com um quarto de queijo do Além-Tejo ralado, misturado com salsa picada, e molharão com outra colher de caldo por cima. Feito isto, o porão a aboborar em umas brézas, e depois de enchuto, o mandarão á meza.

*Patos Dourados.*

Um pato partido em quartos, depois de bem cozido, o afogarão em toucinho derretido; afogado que seja, de sorte que fiquem os quartos inteiros, os passarão por ovos batidos; logo assentando-os em sôpa de nata sem assucar, os mandarão córar.

N. B. O tempero deste prato é geral para qualquer casta de carne, e ainda de peixe.

*Patos de Peverada.*

Em quanto se assar um pato, se irá tomando o pingo, e deitando-se neste pingo um golpe de vinho branco, um dente de alho, noz moscada, pimenta, uma folha de louro, o porão a ferver; logo pizará um figado de pato meio assado, e desfeito com um pouco de mólho, o deitarão no que está fervendo; pondo o prato sobre fatias tostadas, e o mólho por cima, o mandarão á meza.

*Pato com Mólho.*

Porão em uma tigella um pouco de vinagre destemperado debaixo de pato, que se ha de estar assando, para que nella tome pingo, no qual deitarão uma pequena de manteiga, pimenta pizada, e algum açafrão, e havendo uvas maduras, lhe espremerão o caixo; logo que estiver assado o pato, o corarão, e lhe darão uma fervura na tigella do mólho; quando o quizerem mandar á meza, o deitarão com o mólho no prato sobre fatias de pão.

N. B. Para outros pratos differentes, vide o Indice.



## Dos POMBOS.

Ha varias qualidades de pombos , mas reduzir-se-hão a duas classes geraes , que são : pombos bravos , e mansos ; uns e outros para se comerem assados devem ser novos , tenros , e gordos ; e tambem servem para differentes guizados.

Os pombos velhos , depois de cozidos em bréza , servem por muitas fórmãs , e para varias entradas com suas guarnições differentes , como se segue.

*Pombos Velhos em Bréza.*

Limpos , e entezados os pombos , lardeem-se com toucinho grosso , ponhão-se a cozer em uma bréza com pranchas de vitella , ou de vacca , raízes , cebôla cravejada , uma capella de hervas finas , tudo temperado com sal , e pimenta , e todos cobertos com outras pranchas de toucinho , de vitella ou de vacca , e ponhão-se a assar entre dois fogos ; depois , deite se-lhes uma colher de caldo , e um quartilho de vinho branco , deixem-se ferver pouco e pouco ; estando cozidos , sirvão-se com os mólhos , e as guarnições dos legumes que melhor parecer , como é : couves lombardas , cebolinhas inteiras , nabos , e ervilhas.

Tambem se podem servir para terrinas e empadas.

*Pombos Novos.*

Os pombos novos , limpos e entezados , cobertos com pranchas de toucinho , servem para prato de assado , e para varias entradas , feitos no espeto. Depois de chamuscados , e vasados , picão-se os figados com um pouco de toucinho , temperado de pouco sal , pimenta , salsa , e echalotas ; recheados com este picado , cobertos com uma prancha de toucinho , e folhas de papel , põem-se a assar ; estando assados servem-se com os mólhos e as guarnições differentes , como são as seguintes :

Mólho de Echalota.  
 — de Ravigota.  
 — á Ingleza.

Mólho de Ovinhos.  
 — á Italiana.  
 — de Funcho.

As guarnições são :

De pontas de Espargos. De Morilhas.  
 De Ervilhas. De Trufas.  
 De Tallos de Cardos. De Mosserões.



*Pombos Assados nas Grelhas.*

Tomem quatro pombos novos, de casta grande, e gordos; depois de limpos, chamuscados, e as pernas para dentro, abram-se pelas costas, ou pelo peito, batão-se entre dois pannos com a prancha da cutella, temperem-se de sal, pimenta, salsa, cebolinha picada, azeite bom, folhas de louro, mangericão, e deixem-se estar assim duas ou tres horas, para tomarem gosto; pulverizem-se de miolo de pão ralado fino, e ponhão-se a assar sobre as grelhas, pingando-se com a sua marinada; estando assados, e de boa cor sirvão-se com molho de echalota, ou com molho picante.

*Pombinhos em Compota de Ervilhas.*

Cinco ou seis pombinhos depois de limpos, direitos, e entezados, passem-se pelo fogo em uma cassarola, deem-se dois arrateis de ervilhas verdes, e um pouco de caldo; depois de cozido, e de bom gosto, liguem-se em ovos e leite, e sirvão-se quentes.

Tambem depois de cozidos os pombinhos entre pranchas de toucinho, e bem brancos, sirvão-se em uma bexameia, ligados com gemmas de ovos.

*Pombinhos de Fricandó.*

Preparados os pombos, chamuscados, com as pernas mettidas para dentro, achatão-se entre dois pannos com a prancha da cutella, e depois de emborcados, entezados, limpos, e escanhoados, lardeão-se com toucinho fino, e lançados um pouco de tempo em agua fria, tornem-se a entezar em agua quente, e ponhão-se depois a cozer entre pranchas de toucinho, uma prancha de presunto, uma capella de salsa, louro, mangericão, cebôla cravejada, e um pouco de caldo; deixem-se ferver pouco e pouco; estando cozidos, tirem-se fóra, passe-se o caldo pelo peneiro, tire-se-lhe a gordura, ajunte-se em uma giaça de vitella; depois de reduzido, e de boa cor, giacem-se os pombos, e sirvão-se com o molho ou guarnição de legumes que parecer.

*Popetões de Pombos.*

Pegue-se em uma pouca de carne de vitella, gordura de vacca, e toucinho; temperado tudo com pouco sal, pimen-



ta, salsa, echalota picada, adobos, e hervas finas, pique-se tudo muito bem; pize-se em um gral com um miolo de pão ensopado em leite, quatro gemmas de ovos, um bocadinho de noz moscada ralada; estando tudo bem picado, guarneça-se uma popeteira com pranchas de toucinho como por baixo, e metta-se a cozer no forno; estando prompto, vire-se sobre o seu prato, tirem-se-lhe as pranchas de toucinho, e toda a gordura, sirva-se com molho de essencia, e um pouco de culí para uma entrada.

Assim mesmo se fazem, e servem popetões de Perdigotos, de Frangãos, Codornizes, Rôlas, Tordos, e outros passarinhos.

#### DAS EMPADAS, TORTAS, E TIMBALES.

Fazem-se empadas de muitas formas, tanto de peixe, como de carne, e umas servem para entradas, outras para entremecio.

##### *Empada de Pombos.*

Depene-se em agua quente os pombos necessarios, vazem-se, concertem-se com os pés mettidos dentro do corpo, entezem-se, alimpem-se, escanhoem-se, e refoguem-se em toucinho derretido com trufas, salsa, e cebolinha picada; temperem-se de sal e pimenta, deixem-se esfriar, e no entanto, guarneça-se o fundo da caixa da empada com um picado de vitella; ponhão-se os pombos em cima com uma cebôla cravejada, uma capella de salsa, e hervas finas; cobrão-se com o mesmo picado, manteiga, e pranchas de toucinho; cobra-se com a sua tampa, acabe-se como as precedentes; estando cozido, tire-se a capella, a cebôla, e as pranchas, escorra-se a gordura, e sirva-se com culí de prezunto, e de vitella, e sumo de limão.

As empadas de Patos, Frangãos, Tordos, Codornizes, Rolas, e outras aves deste genero, se fazem do mesmo modo.

##### *Timbales de Frangãos, e Pombos.*

Untado de manteiga um timbale, ou uma cassarola, guarneça-se de massa tenra, ou folhado grosso, ponha-se no



fundo e por toda a roda um picado á crema , metta-se-lhe dentro os frangãos , ou pombos feitos com molho branco, ou com culi pardo, guarnecidos de trufas , molejas, fins d'alcaxofras, tudo ligado, e de bom gosto ; deixe-se esfriar, e depois de frio , cobra-se com a sua tampa de massa, e metta-se no forno a cozer ; estando cozido , abra-se, deite-se-lhe dentro molho de essencia, ou qualquer outro que parecer, e sirva-se quente.

*Pombos Assados nas Grelhas.*

Tomem-se quatro pombos novos de casta grande, e gordos, depois de limpos, chamuscados, e as pernas para dentro, abráo-se pelas costas, ou pelo peito, batão-se entre dois pannos com a prancha da cutella, temperem-se de sal, pimenta, salsa, cebolinha picada, azeite bom, folhas de louro, e mangericão ; deixem-se estar assim duas ou tres horas, para tomarem gosto ; pulverizem-se de miolo de pão ralado fino, e ponhão-se a assar sobre as grelhas, pingando-se com a sua marinada ; estando assados, e de boa côr, sirvão-se com molho de echalota, ou com molho picante.

*Fricassé de Pombos feito com Sangue.*

Tomem-se cinco ou seis pombinhos, guarde-se-lhe o sangue, mechendo-se até esfriar, para que se não coalhe ; endireitem-se os pombos da mesma forma que os de composta, e depois de passados pelo lume em uma cassarola com toucinho derretido, sal, pimenta, uma fatia de presunto, uma capella de salsa, e uma cebôla cravejada, molhem-se com substancia, e liguem-se com um pouco de culi de vitella ; estando cozidos, sobre-se-lhes a gordura, passe-se o sangue pelo peneiro, e deite-se no fricassé, tendo cuidado que não ferva ; estando ligado, e de bom gosto, concertem-se no seu prato, e sirvão-se quentes para entrada.

*Pombinhos em Conchas com Queijo Parmezão.*

Tomem-se seis pombinhos, e depois de preparados e direitos, deitem-se em uma cassarola com manteiga fresca, moleja, trufas, e presunto ; tudo cortado em dadinhos, passe-se pelo fogo ; molhem-se depois com substancia, e



liguem-se com um pouco de culí; estando cozido, e reduzido o molho, deite-se um pouco de queijo Parmezão ralado no fundo da concha, ponha-se-lhe em cima o pombo com a sua guarnição, com pouco molho, e queijo ralado por cima; estando assim acabados, mettão-se a côrar no forno, e sirvão-se quentes.

Os pombos em conchas pôdem servir-se por diferentes modos; umas conchas poderão servir-se com molho branco, outras com culí de camarões, outras com sóssa á Espanhola, outras com sangue, e outras com ostras; emfim, pôdem-se differenciar por infinitos modos, segundo melhor parecer a cada um faze-los.

#### *Pombos em Sol para Entrada.*

Pegue-se em cinco ou seis pombinhos, e depois de vazados, escanhoados, e bem limpos, deixando-se-lhes as azas, pés, cabeças, rechêem-se com um picado á crema, e ponhão-se a cozer entre pranchas de toucinho, eervas finas; molhados com meia canada de leite de vacca já servido, temperem-se com sal, pimenta inteira, cravo, um pouco de coentro secco, e deixem-se ferver pouco e pouco, tendo o cuidado de os não deixar cozer muito; estando cozidos, faça-se um polme com farinha, vinho branco, um bocadinho de manteiga clarificada, duas claras de ovos batidos de nevada, molhe-se nelle os pombos, e frijão-se em manteiga de porco; estando fritos, e com boa côr, sirvão-se guarnecidos com salsa frita.

#### *Pombos Doirados.*

Logo que estiverem limpos os pombos, abrindo-se pelas costas, lhes metterão prezunto, e descaídas, cortado tudo do tamanho de dados; feito isto, tornarão a ajustar os pombos, e assentando-os em uma frigideira, lhes deitarão uma colher de caldo da panella; ponha-se ao lume a cozer devagar, juntamente com a tampa de brazas por cima, e sendo cozidos, se untarão por cima com uma gemma de ovos; põem-se sobre sôpa doirada, e assim se mandão á meza.

N. B. Deste modo se fazem Rôlas, e Frangãos.



*Pombos de D. Fernando.*

Depois de assados os pombos, se afogará um pequeno de toucinho com uma pouca de manteiga, todas as especies, cheiros, vinho branco, um golpe de vinagre, agraço inteiro, se o houver, e quando não, sumo de limão, para que fique appetitoso; estando temperado, ponhão-se os pombos sobre fatias de pão, e lance-se por cima o mólho; assim vai á meza.

*Pombos de Salsa Negra.*

Uns pombos novos, meio fritos, em toucinho derretido, tirando-se fóra os pombos; em o mesmo toucinho frigirão uma pequena cebôla, e salsa picada; estando frita, a lançarão em uma tigella, com uma pequena de salsa frita, todos os adobos pretos, um golpe de vinho branco, outro de vinagre; pondo os pombos por cima, acabarão de coze-los neste mólho, o qual se fará mais grosso com uma pequena de farinha triga bem parda; e põem-se sobre fatias, e assim vai á meza.

N. B. Deste modo se fazem Frangãos.

*Pombos Recheados.*

Depois de abertos os pombos pelas costas, peitos e pernas, se rechearão com carneiro mui bem picado e temperado convenientemente; logo os cozerão com lume brando em uma tigella baixa, que ha de estar com caldo fervendo; temperão-se com todas as especies, e coalhão-se, para que fique o caldo grosso nos pratos com gemmas de ovos, põem-se sobre fatias com sumo de limão, e canela por cima.

Assim se recheão Frangãos, Peitinho de Carneiro, Cabececinha de Cabrito.

*Pombos Enredados.*

Entalarão dois pombos inteiros em toucinho, e temperados com adobos se irão assando, mettidos no espeto; quando estiverem corados, cobrirão cada um por si com um pequeno de folhado Portuguez; logo embrulhando-os



em uma folha de papel, e atando-os com um cordel, se irão assando outra vez no espeto até se cozer a massa ; tire-se-lhe o papel, e quentes mandem-se á meza.

Deste modo se faz qualquer carne.

### *Pombos Turcos.*

Dois pombos depois de limpos, os partirão em metades, e alogarão em meio arratel de toucinho, e um quartilho de caldo, ou agua quente ; estando meio cozidos, se temperará com todos os adobos ; depois, se tirarão fóra do caldo, e se porão em um prato sobre fatias de pão de ló, molhadas em meia canada de leite, que ha de estar cozendo com seis gemmas de ovos, e uma pouca de farinha de trigo, até que fique grosso ; entretanto que isto se faz, se porão a cozer dois cardos partidos em pequenos, e sendo meio cozidos, se tirarão da primeira agua, e se acabarão de cozer no caldo, que ficou dos pombos, e juntamente se temperarão com todos os adobos ; logo se comporão os pombos no prato, encamando-os com cardo, e lhes deitarão por cima leite cozido ; corão-se no forno com lume por baixo, e por cima, e corados mandão-se á meza.

### *Pombos à Delfina.*

Devem os pombinhos ter ainda penugem, e depois de sangrados, escanhoados, e limpos, emborcão-se com os pés por dentro do corpo, entezão-se em agua quente, cozem-se depois entre pranchas de toucinho, duas rodas de limão sem casca, e uma capella de salsa ; estando cozidos, servem-se todos guarnecidos de molejas de vitella, lardeadas de toucinho fino, e gjaçados com o fricandó, com o molho de essencia, e sumo de limão.

Outras vezes servem-se com molho á Rainha, culí verde, culí de camarões, ou qualquer outro.

### *Torta de Pombos e Nata.*

Picada a carne de quatro pombos assados, misture-se com seis tigellas de nata, doze gemmas de ovos, meio arratel de assucar, cravo e canela ; logo faça-se a torta, tomando a massa com agua e sal, sovando-a muito bem,



fazendo o folhado Francez, ou o que quizerem; lavrada que seja muito bem, cozão-a em lume brando com o picado, e mistura dentro, e mande-se á meza.

### DAS RÔLAS, CODORNIZES, E TORDOS.

Estas aves são da especie do pombo, porém muito mais delicadas, quando são novas, sovadas, e gordas, são deliciosas; servem para pratos de assados, ordinariamente; para isto, depois de depenadas, vazadas, e entezadas, mettem-se em um espetinho, cobertas com uma folha de parra, e pranchas de toucinho, amarrão-se a outro espeto, e assão-se; estando de boa côr, servem-se com limão, ou laranja azeda.

Umas, e outras são de arribação.

#### *Rôlas e Codornizes com Louro.*

Depois de chamuscadas, e vazadas, recheem-se com um picado feito com os seus mesmos figados, toucinho raspado, salsa, cebolinha picada, duas gemmas de ovos, e temperado com sal e pimenta; depois de recheadas, mettão-se em um espetinho cobertas com pranchas de toucinho, e folhas de papel; estando assadas, servem-se com culí de presunto, e seis folhas de louro fervidas primeiro em agua com sumo de laranja azeda.

Tambem se pôdem abrir pelas costas, e passando-as pelo fogo em uma cassarola com toucinho derretido, sal, pimenta, salsa, e cebolinha pizada; depois de assim refogadas, tirão-se, cobrem-se de pão ralado fino, assão-se nas grelhas por ambas as bandas, e servem-se com molho de echalotas, e sumo de laranjas, ou de limão.

#### *Rôlas, e Codornizes à Italiana.*

Depois de limpas as rôlas, ou codornizes, abráo-se pelas costas, marinem-se em azeite bom, folhas de louro, manjerição inteiro, algumas fatias de presunto, cortado bem delgado, e bem quadrado, sumo de limão, sal, e pimenta; um quarto de hora antes de servir-se, passão-se pelo lume em uma cassarola com a mesma marinada; depois de assim passadas, tirem-se fóra, concertem-se no seu prato, deite-se na cassarola um dente de alho, uma gota de vinho branco,



substancia , e um pouco de culi ; reduza-se , e estando de bom gosto , passe-se pelo peneiro , deite-se por cima dos codornizes on rôlas , e sirva-se com sumo de limão.

*Rôlas e Codornizes com Prezunto.*

Tomem-se as rôlas, ou codornizes que fôrem necessarias, e que sejam gordas; depois de limpadas, entezadas, e preparadas, assem-se em espeto coberto de pranchas de toucinho, e folhas de papel; estando assadas, põem-se a assar meia duzia de fatias de prezunto com manteiga, que não seja salgada, e de boa qualidade; corado o prezunto de ambos os lados, tire-se fóra, deite-se no que ficar no fundo da cassarola dois dentes de alho machucados, uma folha de louro, uma gota de vinagre, uma gota de vinho branco, e um pouco de culi; tempere-se com pimenta, e sal, se precisar d'elle; deixe-se ferver um pouco, passe-se pelo peneiro, deite-se por cima das rôlas, ou codornizes, e sirva-se.

*Tordos Guizados.*

Tome-se uma duzia de tordos, depenem-se, chamusquem-se, endireitem-se, mettendo-se-lhes as pernas dentro do corpo, esfreguem-se com toucinho derretido, polverizem-se depois com farinha de trigo em uma cassarola com vinho branco, sal, pimenta, uma capella com cebolinha,ervas finas, e dois cravos da India; ponha-se a ferver pouco e pouco; estando cozidos, e ligados, com uma pouca de essencia, sirvão-se com sumo de limão.

Tambem se servem com azeitonas.

*Rôlas Assadas nas Grelhas com Hervas Finas.*

Limpas muito bem as rôlas, e as pernas mettidas dentro do corpo, abráo-se pelas costas, batão-se com a prancha da cutella, passem-se em uma cassarola por um instante pelo fogo com azeite e bom toucinho derretido, e toda a qualidade de ervas finas, sal, e pimenta; deixem-se esfriar, e depois de frias cobrão-se de pão ralado fino, pinguem-se com o que fica na cassarola, ponhão-se a assar nas grelhas, e depois de assadas, sirvão-se com sóssa de echalota, e sumo de limão.



*Rôlas em Cassarola para uma Entrada.*

Limpas , e as pernas para dentro , abráo-se , não muito , pelas costas , e recheem-se com um picado de figados de gallinha gordos ; depois, cobrão o fundo de uma cassarola de pranchas de presunto , temperado como se costuma , mettão-se dentro , e cobrão-se com outras pranchas , como as que se puzérão por baixo , metta-se a suar em lume brando por espaço de duas horas ; estando assim cozidas , tirem-se fóra , deitem na mesma cassarola uma gota de caldo , ponha-se a ferver um instante , passe-se depois pelo peneiro , sobre-se-lhe a gordura , e reduza-se ; estando reduzido , mettão-lhe dentro as rôlas , com os peitos para baixo ; sendo de boa côr , concertem-nas no seu prato . deitem depois uma pouca de essencia no que ficar no fundo da cassarola , deitem-no depois por cima das rôlas , e sirvão-se com sumo de limão.

*Rôlas com Repolho para uma Entrada.*

Enteze-se um repolho em agua quente , esprema-se muito bem , e ponha-se a cozer em uma cassarola bem estanhada , com um bocado de toucinho magro tambem engrolado ; uma duzia de rôlas bem limpas , entezadas em toucinho derretido ; deitem-lhes um pouco de caldo , e um pouco do fundo da bréza , uma capella , e uma cebôla cravejada ; estando tudo cozido , escorra-se a gordura , arrumem-se no seu prato , e sirvão-se com essencia de presunto de bom gosto por cima.

Da mesma sorte se pôdem servir : Adens , Perdizes , Pombos , e toda a qualidade de caça , por mais velha e dura que seja.

*Rôlas em Gratem para uma Entrada.*

Depenadas , limpas , e empernadas , abráo-se alguma coisa pelas costas , e enchão-se com um picado de figados gordos , em que deve dominar o folho , ou funcho ; ponhão-se a cozer em uma boa bréza secca ; depois estendão no fundo do prato que ha de servir , um pouco do mesmo picado , e ponha-se sobre lume brando ; estando pegado , es-



corra-se-lhe a gordura, concertem-se em cima as rôlas, com sóssa á Hespanhola por cima.

Do mesmo modo se preparão : Pombos , Frangos , Cochichos, Costellas de Vitella , &c.

### DAS PERDIZES.

Ha tres castas de perdizes, vermelhas, cinzentas, e brancas; estas só se achão nos montes Alpes, e Pyrenéos; têm os pés calcados como as das lebres, são cobertas de penas brancas como jaspe, excepto as do pescoço, que são salpicadas de manchas pretas, e os bicos também são pretos; as outras são genericas, e todas se compõem com pouca differença.

#### *Perdizes velhas feitas em Bréza com differentes Guarnições.*

Depois das perdizes depenadas, vazadas, com as pernas mettidas dentro do corpo, e entezadas, lardêem-se de toucinho grosso, temperado de sal, pimenta,ervas finas, e especias finas; depois, guarneça-se o fundo de uma panella de pranchas de toucinho, e pranchas de vacca, algumas raizes e rodas de cebôlas; mettão-se-lhe dentro as perdizes bem arrumadas com os peitos para baixo, e temperem-se de sal, pimenta inteira, alguns dentes de alho, folhas de louro, e cravos também inteiros; cobrão-se depois com pranchas de vacca e de toucinho, e cobra-se a panella com a sua tampa, e ponhão-se a cozer pouco e pouco entre brazas; estando cozidas, tirem-se fóra, e sirvão-se com o ragú de legumes e raizes que lhes fórem mais convenientes.

Tambem se servem em terrinas, com culí de lentilhas, ou com repolhos.

Serve-se mais com ragú de castanhas, de azeitonas, de trufas, ou de talhos de cardos.

Servem-se ainda mais para empadas quentes e frias; e cozidas na panella, servem para guarnecer sôpas.

#### *Perdizes Novas, e Perdigotos.*

Para se distinguirem as perdizes novas das velhas, devem ter a primeira penna das azas aguda, e com uma malha branca no fim; depois de mortificadas dois ou tres dias,



alimpem-se, lardêem-se ou cobrão-se com pranchas de toucinho, mettão-se no espeto embrulhadas em papel manteigado, e ponhão-se a assar; depois de assadas, e de boa cor, servem-se para prato de assado.

Querendo servir-se dellas para uma entrada, ou para prato de guizado, depois de chamuscadas e vazadas, faça-se um picado dos seus mesmos figados, toucinho raspado, pouco sal, pimenta, salsa, e cebolinha picada; depois de recheadas, e atadas com os pés sobre o peito, entezem-se em manteiga de porco, com algumas rodas de limão sem casca; entezadas que sejam, tirem-se, cobrão-se de pranchas de toucinho e papel manteigado, atravessem-se pelas coxas em um espetinho, atem-se a outro espeto grande, e ponhão-se a assar; depois, sirvão-se com qualquer molho, ou guarnição que parecer, como são:

Molho á Hespanhola.

—— de Laranjas azedas.

—— de Echalotas.

—— de Funcho.

Ragús de Azeitonas.

—— de Trufas.

—— de Morilhas.

—— de Enxovas á Provençal.

*Perdigotos em Papilhota.*

Depois de vazados, e chamuscados tres ou quatro perdigotos, com as pernas mettidas dentro do corpo, a chatem-se entre dois pannos com a prancha da cutella, e marinem-se em azeite bom, sal, pimenta, salsa, cebolinha, trufas, meio den'ê de alho, tudo picado fino; depois de marinado duas ou tres horas, para tomarem gosto, embrulhe-se cada um em meia folha de papel, com os mesmos temperos, e ponha-se a assar nas grelhas em lume brando, da forma que não queime o papel; estando assados de ambas as bandas, sirvão-se embrulhados no mesmo papel.

*Perdigotos em Aguardente.*

Limpos, e chamuscados os perdigotos, e as pernas mettidas dentro do corpo, abrão-se pelas costas, e recheem-se com



um picadinho feito dos seus proprios figados, e toucinho raspado; ponhão-se a cozer entre pranchas de toucinho, de vitella, e de prezunto; e temperados como é costume, estando quazi cozidos, deite-se-lhes um copinho de dez reis de agua ardente; acabados de cozer, tirem-se fóra, e molhado o que ficar no fundo da cassarola, com uma colher de substancia, e meia colher de culi, reduza-se, passe-se pelo peneiro, tire-se-lhe toda a gordura, ajunte-se-lhe um bocado de manteiga boa, e acabado de ligar ao fogo, sirva-se quente com sumo de laranja, e pimenta inteira.

### *Empadas de Perdizes.*

Depois de entezadas em agua duas perdizes, lardeem-se muito bem com lardos de toucinho, e o que sobrar de meio arratel, tirados os lardos, mui bem salpimentados, pique-se com alguns dentes de alhos; amassada a massa com meio arratel de manteiga, fazendo della um bolo grande, ponhão-se nella as perdizes, com o toucinho picado por baixo, e por cima, e duas folhas de louro; fechem a empada com recolpego grosso, para que quando se cozer não arrebente; depois de cozida, mande-se á meza.

Deste modo se faz: Coelho, Lebre, Vitella.

### DAS GALLINHOLAS E NARCEJAS.

A gallinhola, a narceja, e a tarambola, são passaros d'arribação, que grassão dos paizes Septentrionaes, no mez de Novembro, por causa dos gelos, e demorão-se no nosso paiz até a entrada da Primavera; todas estas aves se nutrem do succo da terra; para serem boas, devem ser novas e gordas.

Compõem-se de varias maneiras.

### *Gallinhola Assada.*

As gallinholas, narcejas, e tarambolas, ordinariamente comem-se assadas, as quaes depois de depenadas, e emborcadas com os seus proprios bicos, entezão-se sobre as brazas, e depois de entezadas, e escanhoadas, lardeão-se de toucinho fino, ou prancheão-se, e sem se lhes tirar as tripas, assão-se em um espetinho, que se ata a outro espeto grande,



e debaixo põem-se fatias de pão, para receberem o pingo; depois de assadas, e de boa cor, servem-se guarnecidas de roda, ou por cima, das mesmas fatias, com laranjas azedas.

*Gallinholas Guizadas, para Entrada.*

Depenadas, e chamuscadas as gallinholas, abram-se pelas costas, para se lhes tirarem as tripas, e os figados, e depois d'estes picados, ajunte-se-lhe toucinho raspado, duas gemmas de ovos, salsa, cebolinha picada, tempere-se com sal, e rechêem-se as gallinholas; depois de recheadas e cosidas com linhas, para o picado se não vazar, emborquem-se com os seus mesmos bicos, cobram-se com pranchas de toucinho, e papel manteigado, ponhão-se a assar; depois, tire-se-lhe o papel, e o toucinho, sirvão-se com o molho, ou guarnição que parecer, como de azeitonas, de enxovas, de alcaparras, &c.

Do mesmo modo se servem as Narcejas, &c.

*Torrijas de Gallinhola.*

Pique-se um peito de gallinha, (ou o figado e tripas de gallinha, que hão de estar de molho,) com uma quarta de assucar muito bem pizado, canela moída, e quatro gemmas de ovos; depois de picado tudo, ponhão-se umas fatias de pão em uma bacia de fartes, ou frigideira, com uns pós de farinha triga por baixo, e sobre ellas o picado; pondo-se sobre umas brazas, e depois de coradas com a lampa das brazas por cima, tirem-se fóra, e mandem-se á meza.

GALEIRÕES.

O galeirão é um passaro que quasi sempre vive no mar, ou nas lagoas, onde mergulha até ao fundo, para procurar peixes meudos, marisco, e outros insectos, de que se nutre; e como participa da natureza do peixe, o seu uso é permitido na quaresma.

*Galeirões Assados no Espeto.*

Limpos os galeirões, tiradas as tripas, os pés mettidos por detraz das coxas, e atados com barbante, mettem-se na espeto, e põem-se a assar, pingando-se com uma calda feita



de vinagre, manteiga, sal, e pimenta; estando assados, faz-se um mólho com os figados dos mesmos galeirões pizados, sal, pimenta, noz moscada ralada, e um bocado de manteiga; sirva-se com sumo de laranja azeda.

### DAS TERRINAS E POPETÕES.

#### *Terrinas Reaes.*

Limpas, aparadas, e entezadas as carnes, e aves seguintes, lardem-se com toucinho mediano, e temperado: duas perdizes, duas gallinholas, quatro pombos, dois coelhos, seis codornizes, ou rôlas, uns bocados de lombo de vacca, e quatro lombinhos de carneiro; depois de tudo isto lardeado, tempere-se com sal, pimenta, especies, eervas finas; depois, guarneça-se o fundo de uma panella de pranchas de toucinho, ponha-se-lhe em cima todas as carnes entremeadas, uma capella de salsa, mangericão, e folhas de louro; cobra-se tudo com uma prancha de vacca, e de vitella batidas, e pranchas de toucinho; ponha-se a cozer pouco e pouco entre brazas cinco ou seis horas; estando cozidos, tirem-se os bocados dos lombos, e todas as aves; ponhão-se na terrina que ha de servir, e deite-se-lhe por cima um ragú de trufas, mosserões, molejas, e cristas bem acabado, a que se ajuntará o fundo da bréza, e sirva-se para uma entrada.

#### *Ragú de Cristas.*

Escaldem, e pellem-se duas dúzias de cristas; ponhão-se a cozer em vinho branco; estando cozidas, deitem-se em essencia de prezunto; dêem-se nellas quatro fervuras, tirem-se, deite-se-lhe sumo de limão, e sirva como as precedentes.

Todos os ragús de molejas, de ovinhos, cristas, e outros varios, cozidos em um branco, molhados em caldo, e ligados com gemmas de ovos, leite, e sumo de limão, servem para entremeios.

#### *Ragú de Ovinhos, e Grãos de Gallo.*

Enteze em agua quente um pratinho de grãos de gallo, e de ovinhos de gallinha; deitem-se, depois de entezados,

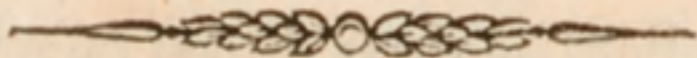


em agua fria, tirem-se-lhe as pelles , deitem-se em uma essencia de prezunto , e deixem-se ferver nella um instante; em tendo bom gosto, tire-se do lume, deite-se-lhe sumo de um limão , e sirva para guarnição.

*Pasteis de Passarinhos.*

Afogados em meio arratel de toucinho duas duzias de passarinhos , com umas talhadinhas de lombo de porco , e temperados com todos os adobos, picados, ponhão-se a esfriar depois de cozidos. Constão estes pasteis de uma oitava de farinha triga com meio arratel de manteiga e duas gemmas de ovos, feitos em massa bem sovada ; fazem-se caixinhas, mettendo-lhe dentro os passarinhos, põem-se a cozer, e mandão-se á meza.

Tambem se fazem de Gallinhas, Frangãos, Pombos, Rô-las, tudo cortado em pequenos.





---

# PEIXES.

---

DOS PEIXES DO MAR, DOS RIOS, E MARISCOS; O QUE ORDINARIAMENTE SE COME: COZIDO, ASSADO, OU FRITO.

## Do Solho.

Como o solho é peixe grande, e que ordinariamente se come cozido, ou assado: para se cozer, corte-se em bocados, e segundo o prato em que se ha de servir atem-se os bocados com barbante; mettão-se em um barco de cobre com sua folha; cobra-se de agua, e uma canada de vinho branco; tempere-se de sal, pimenta inteira, cravo da India, rodas de cebôlas, um bocado de manteiga, uma capella de salsa, tomilho, louro, um pouco de mangericão atado, e deixe-se ferver pouco a pouco o espaço de duas horas; estando cozido, sirva-se guarnecido de salsa.

### *Solho Assado em Hervas Finas.*

Corte-se em postas da grossura de um dedo; marinem-se por tempo de duas ou tres horas em manteiga derretida, sal, pimentas, hervas finas, salsa, e cebolinha picada; cobrão-se depois de pão ralado, e assem-se nas grelhas de uma e outra banda, pingando-se de quando em quando com manteiga derretida; em estando assados, e com boa cor, sirvão-se com remolada quente, ou com mólho picante.



*Solho Assado no Espeto.*

Corte-se uma posta de solho do tamanho do prato que ha de servir, lardêe-se com enxovas, e bocados de eirozes em filetes, e temperados; ate-se em um espeto, e ponha-se a assar, pingando-se com uma marinada feita de caldo de peixe, vinagre, rodas de cebôlas e de limão, folhas de louro, sal, pimenta, e um bocado de manteiga; estando assado, sirva-se para entrada com molho do restante da marinada, ligado com uma colher de culí, e uma pouca de manteiga lavada.

*Solho Assado para Dia de Carne.*

Lardêa-se de toucinho grosso, temperado como é costume, uma posta grande de solho; marina-se por duas ou tres horas em agua morna, vinagre, sal, pimenta, alguns cravos da India, cebolinha, alhos, salsa, hervas finas, e um bocado de manteiga, pulverizada de farinha de trigo; ate-se depois a um espeto, ponha-se a assar, pingando-se com a parte mais gorda da sua marinada; estando assado, sirva-se com qualquer ragú, ou molho de bom gosto.

*Solho à Maruja.*

Corta-se uma posta de solho em tiras delgadas, arrumão-se no fundo de uma cassarola untada primeiro com manteiga; deita-se-lhe em cima, salsa, cebolinha, echalota picada, pouco sal, e pimenta; em as tiras estando coradas de uma banda, virem-se da outra, e estando cozidas, tirem-se fóra; deita-se na manteiga uma pouca de farinha de trigo, uma gota de vinho tinto, uma gota de caldo, ou de substancia, uma folha de louro, e deixa-se ferver pouco a pouco um quarto de hora; em estando reduzido, e de bom gosto, aquece-se n'elle as tiras do solho, e sem que fervão, sirvão-se guarnecidas com bocados de miolo de pão fritos, e passados pelo mesmo molho.

*Solho de Fricandó para Dia de Carne.*

Lardêa-se com toucinho fino, e só de uma banda, uma posta de solho da largura de dois dedos, e põem-se a cozer



em um adobo feito de caldo, vinho branco, sal, pimenta, uma capella de salsa, cebolinho, pouco tomilho, louro, mangericão, tudo alado em um mólho. tres cravos da India, dois dentes de alho, e duas fatias de limão; estando cozida, tire-se fóra, e posta com o lardeado sobre uma giaça de vitella, estando de boa côr, sirva-se com mólho, ou com a guarnição de hervas, ou legumes que parecer.

#### SAVEL.

O savel é peixe do mar; mas no principio da primavera entra nos rios; quando sahe do mar, vem magro, arido, e secco, e tem muito máo gosto; mas em se detendo algum tempo em agua doce, cria carne, engorda, e toma um gosto agradavel; e as femeas, antes de desovarem, são melhores que os machos.

Este peixe prepara-se por muitos modos, de que nos artigos seguintes diremos os mais uzados.

#### *Savel Cozido ao Corbuyon.*

Escamado, estripado, e sem guelras um savel, ponha-se a ferver pouco e pouco em uma calda feita com vinho branco, ou linto, uma gota de vinagre, pouco sal, pimenta inteira, rodas de cebôla, alguns cravos da India, mangericão, um bocado de casca de limão verde, e um bocado de manteiga; em estando cozido, sirva-se sobre um guardanapo guarnecido de salsa.

#### *Savel Assado.*

Escamado, limpo, lavado, e enxuto o savel, faz-se-lhe uma incizão pelas costas, desde a cabeça até ao rabo; depois, marine-se com manteiga, ou azeite, rodas de cebôla e de limão, salsa, hervas finas, sal e pimenta; em estando na marinada um pouco de tempo, asse-se sobre as grelhas, de uma e outra banda, pingando-se de quando em quando com a mesma marinada; estando assado, e de boa côr, sirva-se com ragú de azedas bem acabado, ou com mólho de enxovas e alcaparras.

Tambem se pôdem cortar em postas, e depois de enfarinhadas, frigem-se e servem-se a secco, ou em um escabeche.



## LAMPRÊA.

A lamprêa é peixe do mar, que tambem entra como o savel, e outros peixes do mar, nos rios de agua doce, no principio da primavera; é pela figura de um ciró grande, e tem a barriga branca, e o lombo salpicado de manchas azues e brancas.

Concerta-se por differentes modos.

*Lamprêa Guizada para uma Entrada.*

Lavada, e sangrada uma lamprêa, guarda-se o sangue; deita-se a lamprêa em agua quente, e depois de escaalda, e limada com as costas de uma faca, tira-se-lhe a tripa, corta-se em bocados iguaes, refogão-se por um instante em manteiga com farinha corada; deita-se-lhe um pouco de vinho, e uma colher de caldo; tempera-se de sal, pimenta, noz muscada, uma capella de hervas finas, e cebôla, com tres cravos; deixa-se ferver pouco e pouco, e em estando cozida, e reduzido o mólho, deite-se-lhe o sangue, e depois de ligado, sirva-se quente com sumo de limão.

*Lamprêa Guizada com Mólho Doce.*

Sangrada, limada, e preparada a lamprêa, como a antecedente, corte-se em bocados, fervão-se em vinho tinto com um bocado de manteiga corada, assucar em pedra, canela, e sal; estando cozida, ajunta-se-lhe o sangue mechendo-se, para que não se corte; em se lhe dando uma fervura, e estando ligado, sirva-se com sumo de limão.

*Lamprêa Assada nas Grelhas.*

Limada, e limpa a lamprêa, corte-se em quatro bocados, quando não enrosque-se; passe-se ligeiramente por manteiga derretida, com salsa e cebolinha picada; tempere-se com sal, pimenta, e hervas finas; cobra-se de miolo de pão ralado fino, e ponha-se a assar nas grelhas, pingando-se; acabada de assar de ambas as bandas, e de boa cor, sirva-se com mólho doce, ou com mólho de remolada quente, com mostarda.

Os Eirozes servem-se e preparão-se da mesma forma.



*Lamprêa Assada no Espeto.*

Limpe-se a lamprêa, corte-se em bocados iguaes, marine-se em azeite, com sal, pimenta, especies, e hervas finas; cortem-se outras tantas fatias de pão, mettão-se alternativamente em um espelinho, amarre-se a outro espeto grande, e ponhão-se a assar, pingando-se com manteiga; em estando assada, sirva-se com molho doce, ou molho picante.

*EIRÓ, OU ENGUIA.*

O eiró é peixe de agua doce, da figura de uma cobra; tem a pelle liza, e cinzenta, e prepara-se por muitos modos, como se verá nos artigos seguintes.

*Eiró de Fricandó para Dia de Carne.*

Esfolado, e limpo um eiró grande, corte-se-lhe a cabeça, e a ponta do rabo; parta-se pelo meio, tirem-se-lhe os lombos, lardeem-se com toucinho fino, fervão-se por um instante em vinho branco, com cebôlas em rodas, e umas pedras de sal; tirem-se fóra, ponhão-se sobre um caldo de vitella reduzido, e quasi em ponto de gíça, com o lardeado para baixo, e acabem-se de cozer pouco a pouco; em estando córados como fricandó, sirvão-se com ragú de legumes á bexamela, ou com qualquer outro molho, ou com essencia ligado de bom gosto, ou conforme parecer.

*Eiró Frito á Basilica.*

Desossados os eirozes, depois de pellados e limpos, cortem-se em filetes iguaes, ponhão-se sobre um pouco de picado á crêma bem ligada, e enrolem-se como as polpetas de vitella; atem-se com barbante, e ponhão-se a ferver por seis minutos em um adubo com manteiga, vinho branco, hervas finas, e sal; depois de ferverem, tirem-se, passem-se duas vezes por ovos batidos, e pão ralado fino, e frijão-se em manteiga clarificada; estando fritos, e de boa côr, sirvão-se com salsa frita em roda.

*Eiró de Fricassé.*

Esfoladas, e limpas as anguias, ou eirozes, tirem-se-lhes as espinhas dos lados, cortem-se em bocados iguaes, ente-



zem-se em agua, refoguem-se depois em manteiga com uma capella de salsa eervas finas, uma cebôla cravejada, e pulverizem-se com um pó de farinha de trigo; depois de refogadas, deite-se-lhes uma colher de caldo, e meio quartilho de vinho branco; espumem-se, e deixem-se ferver pouco e pouco, temperem-se de sal e pimenta; em estando cozidas, e o molho reduzido, liguem-se com gemmas de ovos desfeitas em leite, e servem-se quentes com sumo de limão.

*Eirozes ou Enguias Marinadas, e Fritas.*

Depois de preparados os eirozes, como os antecedentes, e cortados em bocados iguaes, marinem-se com vinagre, sal, pimenta, louro, cebôlas, e sumo de limão; depois de marinados, por duas ou tres horas, enchuguem-se, enfarinhem-se, frijão-se em manteiga clarificada, e sirvão-se guarnecidos de salsa frita em roda.

*Eiró Enrolado.*

Depois de preparado um eiró grosso, como os precedentes, corte-se-lhe a cabeça, abra-se pela parte da barriga, tire-se-lhe fóra toda a espinha, parta-se em dois bocados de todo o seu comprimento, tempere-se de sal, pimenta, noz moscada, salsa, cebôla, echaloia, e um dente de alho, tudo muito bem picado; faz-se depois dois rolos, atem-se com barbante, cada um sobre si, e põem-se a ferver em um adobo, com vinho branco, ervas finas, e um pouco de caldo, mais um bocado de manteiga; em estando cozidos, tire-se-lhes o barbante, e sirvão-se com um ragú de trufas, morrilhos, musserões, ou outro qualquer.

Estes mesmos eirozes enrolados depois de cozidos, molhados em manteiga derretida, cobertos de pão ralado, e assados nas grelhas, servem-se com molho de remolada.

*Eiró de Molho Pardo.*

Preparão-se os eirozes como fica dito, tirão-se-lhes as espinhas dos lados, cortão-se em bocados, passam-se por manteiga e farinha corada; molhãose com caldo, e substancia de peixe; temperem-se de sal, pimenta, uma capella de



salsa, eervas finas; deixem-se ferver pouco e pouco, deitando-se-lhes meio quartilho de vinho; em estando cozidos, e o molho reduzido, e de bom gosto, sirvão-se com sumo de laranja azeda, ou de limão.

*Pargos, Doirados, Robalos, Corvina, e Cherne Cozidos.*

Escamado, limpo, sem tripas, nem guelra, qualquer d'estes peixes, ponha-se a ferver pouco e pouco em uma calda feita de agua, de sorte que o peixe fique coberto, uma canada de vinho branco, meio quartilho de vinagre, temperada de sal, pimenta inteira, cravos da India, cebôlas em rodas, uma capella de salsa, ervas finas, e um bocado de manteiga; em estando cozidos, tirem-se com uma folha, para não se quebrarem, ponhão-se a escorrer, e sirvão-se depois sobre um guardanapo, guarnecidos com salsa em roda.

*Douradas, Pargos, e Robalos Assados nas Grelhas.*

Limpo, preparado, e lavado em tres aguas, qualquer d'estes peixes, enxugue-se em um panno limpo, faz-se-lhe uma incizão de cada banda com a ponta da faca; marinem-se, e temperem-se com sal, pimenta, rodas de cebôlas e de limão, salsa, louro, e um pouco de vinagre; depois de marinados, assem-se sobre as grelhas com lume brando, pingando-se com a mesma marinada; em estando assados, e de boa côr, unão-se com molho de remolada, ou com ragu de osiras, de mexilhões, de rabos de camarão, ou outro qualquer.

*Pargos, ou Robalos Enrolados.*

Escamados e limpos, tirem-se-lhes as espinhas, como aos antecedentes, deixando-lhes porém as cabeças pegadas aos dois lombos, e não as querendo deixar, seja um bocado de rabo; sal, pimenta, e sumo de limão, endireitem-se em um prato, se fôr de prata, com os filetes cobertos de picado; enrole-se então o peixe de roda da cabeça ou do rabo, que devem ficar no meio; deita-se-lhe por cima manteiga derretida, misturada com gemmas de ovos; cobrão-se de pão ralado fino, pinguem-se, como é costume,



e mettão-se a cozer no forno , ou debaixo de uma tampa ; em estando cozidos , escorra-se-lhes a gordura , e sirvão-se com culi de camarões , ou com outro qualquer.

Todos estes peixes , cortados os lombos em filetes , e marinados , se servem cozidos no forno , em caixas de prata ou de papel com picado por baixo , ou sem elle , segundo parecer.

*Pargos e outros peixes á Hollandeza.*

Preparados os peixes , faça-se uma salmoura de agua e sal , e ponha-se a ferver ; em fervendo , metta-se o peixe dentro , e deixe-se continuar a ferver pouco e pouco ; em estando cozido , tire-se fóra , e sirva-se com mólho de manteiga , uma enxova , alcaparras , salsa , cebolinha picada , pimenta , noz muscada ralada , e sumo de limão.

*Robalos , e Tainhas á Maruja.*

Depois de limpos e preparados quaesquer d'estes peixes , cortem-se em postas iguaes , arrumem-se em uma cassarola proporcionada , com uma duzia ou duas de cebôlas inteiras , meio cozidas em agua , e esburgadas ; tempere-se de sal , pimenta , uma capella de salsa , hervas finas , e uma cebôla cravejada ; deita-se-lhe em cima uma calda feita de manteiga e farinha córada , vinho , e uma gota de agua , ou caldo , e deixe-se ferver pouco e pouco ; em o peixe estando cozido , e o mólho reduzido , tire-se-lhe a capella , e a cebôla cravejada , e sirva-se com sumo de laranja ou de limão.

*Douradas , e Robalos com Hervas Finas.*

Estando limpo o peixe , abre-se por qualquer dos lados , desossa-se inteiramente , deixando-lhe sómente a cabeça pegada ao lombo , pódendo-se deixar inteiros , quando não. pódem-se cortar em filetes , sem os separar da cabeça ; depois , temperem-se , e marinem-se com azeite , salsa , echalota , um bocadinho de alho , sal , pimenta , tudo picado , e hervas finas pizadas ; guarneça-se então o fundo de uma torteira com manteiga , e algumas rodas de cebôla , endireite-se o peixe em cima com os seus filetes enrolados em



torno da cabeça, que ha de ficar no meio: cobra-se de pão ralado fino, e metta-se a cozer no forno; em estando cozido, passe-se para o prato com geito, e sirva-se com pouco molho por baixo, e sumo de limão.

*Douradas, Pargos, e outros peixes á Creme.*

Depois de assado nas grelhas qualquer d'estes peixes, arrume-se com tudo o seu comprimento sobre um plafon com manteiga, e fatias de miolo de pão delgadas por baixo; tire-se-lhe a carne da parte de cima, deixando-lhe a da parte de baixo com a espinha, cabeça, e rabo pegado; do que se lhe tirou faz-se um picado, com mais algum bocado de pescada, ou de qualquer outro peixe; depois, deite-se em um gral com miolo de um vintem de pão ensopado em leite, e pizando-se muito bem, tempere-se com sal, pimenta, noz moscada ralada, salsa, cebolinha, e echalotas; ligue-se com sete ou oito gemmas de ovos, e umas poucas de claras levantadas; endireite-se este picado sobre o peito, como se estivesse inteiro, cobra-se de miolo de pão ralado, e metta-se a cozer no forno; estando feito, e de boa cor, passe-se com geito para o prato em que se ha de servir com culi, e molho picante por baixo.

*Chernes, Robalos, Dourados, e Salmões á Chambor.*

Limpos, e preparados quaesquer d'estes peixes, e tirada de uma só banda a pelle, lardem-se com toucinho fino, desde a cabeça até ao rabo; rechem-se depois com um picado á crema, metta-se-lhe no meio um salpicão de trufas, e molejas; guarneça-se depois o fundo de uma torreira comprida de pranchas de toucinho e rodas de cebôlas; ponha-se-lhe o peixe em cima com vinho branco, tempere-se de sal, pimenta, cravos da India, louro, mangericão, e um bocado de manteiga; cobra-se com pranchas de toucinho, e folhas de papel, e ponha-se a cozer no forno; em estando cozidos, tirem-se-lhes as pranchas, e depois de corado, sirva-se com molho de essencia pouco ligado, e sumo de limão.

SALMÃO.

O salmão é peixe do mar, mas no principio da primavera



mette-se nos rios ; os melhores são os passados em agua clara e corrente , e devem ser gordos , bem nutridos , e a carne côr de rosa ; ordinariamente comem-se á corbuyon, cozidos em calda , e de escabeche ; estando em manteiga eervas finas , e assados nas grelhas , e feitos em postas , servem para empadas, terrinas, e mais pratos, como se verá nos artigos seguintes.

*Salmão para uma Entrada em Dia de Carne.*

Cortadas as postas da grossura de dois dedos, arrumem-se em uma panella proporcionada, ou cassarola, com pranchas de toucinho, de vitella, de presunto , raizes , cebôlas, alguns dentes de alho, ervas finas, sal , pimenta e cravos ; deite-se-lhe um pouco de vinho branco, e estufe-se muito bem entre dois lumes de brazas ; em estando cozido, sirva-se com caldo do fundo da bréza, ligado com um bocadinho de manteiga lavada, e um pouco de culí.

Sendo para Dia de Peixe , coza-se em uma calda com manteiga, ervas finas, vinho tinto , e sirva-se com molho de manteiga , enxovas, salsa , e alcaparras.

*Postas de Salmão á Mestre d'Hôtel.*

Marine-se uma ou duas postas de salmão com azeite, sal, pimenta, e ervas finas ; depois, assem-se de ambos os lados em umas grelhas, e estando assadas, ponhão-se ao lume em um prato , com um bocado de manteiga lavada, cebôla, salsa picada, e uma gota de caldo ; logo que ferva, e a manteiga estiver ligada, sirva-se com sumo de limão.

Todas as Postas de Salmão, depois de assadas nas grelhas, servem-se com diferentes molhos , tanto de carne, como proprio de peixe, e conforme for necessario.

*Postas de Salmão em Caixa.*

Cortem-se duas ou tres postas de salmão da grossura de dois dedos, marinem-se em azeite bom, sal, pimenta, salsa, cebolinhas , trufas, cogomelos , e um dente de alho, tudo picado muito fino ; fação-se depois umas caixas de papel untadas por dentro de manteiga ; e pondo-se em cada uma a sua posta de salmão com toda a marinada, assem-se nas



grellhas em fogo lento, de uma e outra banda ; em estando assados, esprema-se em cima o sumo de um limão, e sirvão-se nas mesmas caixas.

*Pescada Cozida para Entrada.*

As pescadas e as pescadinhas comem-se ordinariamente cozidas ou fritas ; as grandes servem-se inteiras, ou em postas, e cozem-se em agua, sal, e um pouco de vinagre, e servem-se ao natural guarnecidas de salsa ; é quando não, com um molho feito de manteiga lavada, uns pós de farinha, duas gemmas de ovos, salsa, cebolinha picada, enxovas, alcaparras, e meia colher do mesmo caldo com que se cozer a pescada, e depois de temperada com pimenta e noz moscada, ligue-se ao lume, e sirva-se com sumo de limão.

*Pescada Guizada para Entrada.*

Abra-se a pescada pelas costas, desde a cabeça até ao rabo, tirem-se-lhe os lombos, e marinem-se por espaço de uma hora em vinagre, sal, pimenta, rodas de cebola, e umas poucas de hervas finas ; depois, enchuguem-se em um panno, enfarinhem-se, e frijão-se na manteiga clarificada, ou em azeite bem quente, e lume bem vivo ; estando fritas, dá-se-lhe uma leve fervura em um molho de manteiga, farinha de trigo córada, uma pouca de substancia de peixe, vinho branco, enxovas, e alcaparras, temperado com sal, pimenta, e uma folha de louro ; estando feito, sirvão-se com sumo de limão.

*Pescadinhas Fritas.*

Escamadas as pescadinhas, limpas, e bem lavadas, salpicão-se com sal pizado fino ; enchugão-se depois, enfarinhão-se, e frijem-se em azeite bem quente sobre lume vivo ; depois de fritas, servem-se com salsa frita córada.

Do mesmo modo se servem todos os peixes pequenos, tanto do mar como dos rios.

*RODOVALHO.*

Peixe assim chamado por ser de figura redonda, e ser um dos melhores, dos mais gostosos, e delicados ; de or-



dinario habita nas margens do mar, e nas embocaduras dos rios, onde se nutre de peixes pequenos, se não encontra camarões.

Prepara-se por diversos modos tanto para gordo, como para magro, das maneiras seguintes:

*Rodvalho ao Corboyon branco.*

Depois de limpo pelas guelras, e sem se abrir um rodovalho, lava-se muito bem, e ferve-se em uma cassarola redonda, com um guardanapo por baixo, e uma salmoira de agua e sal; em fervendo nella meia hora pouco e pouco, estando quasi cosido, tire-se a cassarola, ponha-se sobre umas poucas de brazas; deita-se-lhe uma canada de leite quente, deixa-se estar, sem que ferva, meia hora; estando cozido, suspende-se o guardanapo, para que não se quebre, e posto no ponto em que se ha de servir, manda-se á meza guarnecido de salsa.

*Rodvalho para uma Entrada em Dia de Carne.*

Escolha-se um rodovalho do tamanho e proporção do prato que ha de servir, e depois de limpo, e aparado, lardêe-se com toucinho fino, e se fôr demasiadamente grande, tirem-se-lhe os lombos, e lardêem-se; guarneça-se o fundo de uma torteira com pranchas de toucinho, ponha-se em cima o peixe, tempere-se com pouco sal, rodas de cebôla, dois ou tres cravos da India,ervas finas, duas fatias de presunto; cobra-se com outras pranchas de toucinho, e metta-se no forno; depois de estar dentro um pouco de tempo, deita-se-lhe um quartilho de vinho do Rheno, ou branco, e deixa-se acabar de cozer devagar; estando cozido, e de boa côr, sirva-se com mólho á Hespanhola, e sumo de limão.

LINGOADOS.

O lingoado é um dos melhores e mais delicados peixes, que se comem, e pelo bom gosto que tem pôde ser chamado a perdiz do mar; estes preparão-se por muitos modos, porque d'elles se fazem: empadas, tortas, timbales, pope-tões, e terrinas; além d'isto, servem para frigir, e outros diversos guizados.



*Lingoado Cozido.*

Escamado, limpo, e aparado que seja um lingoado grande, faça-se-lhe uma incisão pela banda das costas, desde a cabeça até ao rabo, e ponha-se a cozer em uma calda, ou em uma salmoura, como os outros peixes, e deixe-se a ferver pouco e pouco; em estando cozido, sirva-se com molho á Hollandeza, ou quando não, coma-se com molho de azeite bom, vinagre, pimenta, e sal.

*Lingoados feitos com Vinho branco.*

Limpos, e preparados os lingoados, cortem-lhes as cabeças, e os rabos, lavem-se, aparem-se, e arrumem-se depois em uma cassarola, ou inteiros, ou em postas, com sal, pimenta, uma cebola cravejada, uma capella de salsa,ervas finas, meia duzia de cebolinhas verdes, uma roda de limão, um bocado de manteiga, um quartilho de vinho branco, e um pouco de caldo, e ponhão-se a ferver em uma fornalha bem aceza; depois de cozidos, liguem-se com uma pouca de codea de pão ralada fina, e um bocado de manteiga lavada, e sirvão-se depois de ligados com pouco molho, e sumo de limão, ou de laranja azeda.

*Lingoados Fritos para Prazo de Assado.*

Depois de escamados, limpos, e bem lavados os lingoados, salpiquem-se com sal moído bem fino, abráo-se depois pelas costas com a ponta da faca, desde a cabeça até ao rabo, enchuguem-se muito bem em um panno, enfarinhem-se, e frijão-se em manteiga clarificada, ou em azeite bem quente; estando fritos, e com boa côr, sirvão-se guarnecidos de salsa frita.

*Lingoados em Polpetas, e Fritos.*

Preparados dois ou tres lingoados, tirão-se-lhes os filetes, cobrem-se com um pouco de picado bem ligado, e depois de enrolados e atados, arrumão-se em uma cassarola pequena com manteiga por baixo, quatro rodas de cebolas, uma gotta de vinho branco, sal, pimenta, e ervas finas; cobre-se com papel manteigado, e põem-se a ferver meia hora com fogo por baixo e por cima; tirão-se, passam-se duas vezes



por ovos cobertos de pão ralado, frigem-se em manteiga clarificada, e servem-se depois de promptos, com salsa frita em roda.

*Lingoados Recheados para Dia de Peixe.*

Preparados os lingoados, cortão-se-lhes as cabeças, e as pontas dos rabos, abrem-se pelo meio, tira-se-lhes a espinha, põem-se em uma torteira, com manteiga e rodas de cebôlas por baixo, rechêem-se com um picado á crema fino, e bem ligado, pinguem-se com manteiga clarificada, e gemmas de ovos; tudo misturado, mettão-se no forno a cozer, ou debaixo da tampa de uma torteira; feitos de boa cor, sirvão-se com molho, e culí de enxovas, e sumo de laranja azeda.

*Lingoados Recheados para Dia de Carne.*

Preparados, e sem espinha dois ou tres lingoados, como acima fica dito, guarnece-se o fundo de uma torteira com pranchas de toucinho, rodas de cebôla, e algumas fatias de presunto, e postos os lingoados sobre tudo isto, rechêem-se com um picado feito de peitos de capão, lombos de peixes assados, ubres de vitella cozidos, toucinho, gordura de vacca, tudo temperado e ligado com miolo de pão enso-pado em leite, e gemmas de ovos; estando recheados, cobrão-se de miolo de pão ralado, e mettão-se a cozer no forno; depois de cozidos e corados, sirvão-se com molho á Hespanhola, ou molho de essencia claro, com sumo de limão.

*Salmonete, Vezugos, Gorazes, e Cachuchos.*

O salmonete é peixe do mar, e muito estimado, porém é melhor de inverno que de verão; e os pescados entre rochedos são melhores que os que se pescão nas embocaduras dos rios, porque estes tomão o gosto da marezia, e sabem a lodo.

Todos estes peixes podem ser cozidos, e comem-se com qualquer molho.

*Salmonetes Assados.*

Tiradas as guelras e as tripas aos salmonetes, e muito bem



lavados, corte-se-lhes a ponta do rabo, enchuguem-se em um panno limpo, salpiquem-se, molhem-se em manteiga derretida, e ponhão-se a assar sobre as grelhas; assados que sejam de uma e outra banda com fogo moderado, e de boa cor, servem-se com um molho feito de seus proprios figados, azeite bom, sal, pimenta, e sumo de limão ou de laranja azeda.

Tambem póde-se, em outras occasiões, depois de assados os salmonetes, escama-los, e servi-los com molho de manteiga, com enxovas, a que se póde juntar meia colher de culi de camarões, ou qualquer outro que parecer.

*Gorazes, ou Cachuchos Guizados para uma Entrada.*

Depois de limpo, lavado e preparado o peixe, fazem-se-lhe umas incisões de cada banda, enchugão-se, enfarinhão-se, e frigem-se em azeite; depois de posto a escorrer, derrete-se um bocado de manteiga em cassarola onde se deita uma pouca de farinha de trigo, e mechendo-se com uma colher até estar bem corada, desfaz-se-lhe dentro uma enxova, cebolinha, e salsa picada; deita-se-lhe um copo de vinho, meia colher de substancia, mette-se-lhe o peixe frito dentro, tempera-se de sal, pimenta, e uma folha de louro, deixa-se ferver pouco, e deita-se-lhe umas alcaparras; depois, serve-se com uma gota de vinagre, ou com sumo de limão.

*Sarda Assada.*

Tirada a tripa, e lavada muito bem a sarda, corta-se-lhe a cabeça e a ponta do rabo, abre-se pelas costas, e marina-se em azeite, sal, e pimenta; depois, põem-se a assar nas grelhas; assa-se muito bem, põem-se no prato em que se ha de servir, abre-se, tira-se-lhe a espinha, e serve-se com molho de manteiga e alcaparras.

Tambem se podem servir com molho de manteiga queimada, e salsa frita.

*Sardinhas com Hervas finas.*

Escamadas as sardinhas, tiradas as tripas, cortadas as cabeças, e as pontas dos rabos, e muito bem lavadas, mari-



nem-se em azeite, sal, pimenta, alho picado, eervas finas; depois de marinadas, dispõem-se em uma caixa de prata sobre uma pouca de manteiga ou de picado; cobrem-se de pão ralado fino, e mettem-se a cozer no forno; promptas, servem-se com um molho picante por cima.

Ordinariamente comem-se assadas, fritas, e de tijelada.

#### ARRAIA.

São varias as qualidades que ha de arraias, mas as melhores são as que tem uns pregos pelo costado. Os modos de as prepararem são differentes.

Corta-se a arraia em duas ametades, tirado o folle dos figados, estripada, e muito bem lavada, ponha-se a ferver cinco ou seis minutos em agua, sal, e um pouco de vinagre; depois, tire-se-lhe a pelle de uma e outra banda, com as costas de uma faca, apare-se, ponha-se no prato, e sirva-se com molho ligado de manteiga, alcaparras, enxovas, pimenta, e uma gota de vinagre.

#### *Arraia Assada nas Grelhas.*

Depois de entezadas, pelladas, e aparadas duas metades de arraia, derrete-se em uma cassarola um bocado de manteiga, mette-se-lhe dentro a arraia, tempera-se de sal, pimenta, eervas finas; depois, tira-se, cobre-se de pão ralado fino, põem-se a assar sobre as grelhas, pingando-se de quando em quando; assada que seja por uma e outra banda, e de boa cor, serve-se com molho de remolada, ou então com culi de enxovas, e o figado de arraia pizado, e que seja quente e picante.

#### *Arraia de Molho Pardo.*

Refogue-se em manteiga e farinha corada, cebôla pizada fina, a que se ajunte duas enxovas; depois, deite-se-lhe um copo de vinho branco, ou tinto, meia colher de caldo, e meia dita de substancia; tempere-se de sal, pimenta, uma capellinha de salsa, uma folha de louro, um raminho de mangericão, e deixe-se ferver um instante; depois, mette-se-lhe dentro duas metades de arraia frita com alcaparras



inteiras, e serve-se quente com um golpe de vinagre, ou sumo de limão.

*Arraia Frita.*

Cortada a arraia em postas iguaes, enteze-se, pelle-se, e marine-se por duas ou tres horas em agua morna, vinagre, manteiga,ervas finas, sal, pimenta, alhos, cebôla em rodas, salsa, cravos da India, e um limão em rodas; depois de marinada, tire-se para um peneiro, enchugue-se em um panno, enfarinhe-se, frija-se em manteiga clarificada, e sirva-se depois com salsa frita de roda.

Todas estas ametades de arraia, ou sejam cozidas, assadas, ou fritas, se servem com molho de manteiga queimada, fervida com vinagre, sal, e pimenta, e salsa frita por cima, e de roda.

*Chocos Guizados.*

Limpos e esfolados os chocos, cortão-se em filetes iguaes, e entezão-se em agua quente; depois cõra-se uma pouca de farinha em manteiga derretida, e junta-se-lhe meia cebôla picada, e duas envovas tambem picadas; desfeitas que sejam com uma colher, deite-se-lhe um copo de vinho tinto, e uma colher da substancia; tempere-se de sal, pimenta, uma capella de ervas finas, mettão-se deniro os filetes, e deixem-se cozer muito bem; em estando cozidos os chocos, e o molho reduzido, e de bom gosto, tire-se fóra a capella, e sirvão-se quentes com sumo de limão.

DO ATUM, E DO PEIXE AGULHA.

Estes peixes para serem bons não devem passar de arroba e meia, devem ser novos e gordos, e com carne branca, como a da vitella; ordinariamente, comem-se cortados em postas da grossura de dois dedos, cozidos, assados, ou fritos. O atum, cozido em salmoura, e enxuto depois, conserva-se em azeite com algumas folhas de louro. O atum e o peixe agulha servem para empadas fritas, e quentes, lardeados de toucinho grosso, e cozidos entre pranchas de toucinho e de vitella, ervas finas, adobos, sal, pimenta, uma garrafa de vinho do Rhéno, ou branco; servem para entradas com molho e ragús differentes.

Querendo-se uzar d'elles em dia de carne, ou em dia



de peixe, preparem-se, e sirvão-se como ficou dito do Solho e do Salmão.

*Empadas de Atum.*

Duas postas de atum fresco, depois que estiverem duas horas em conserva de vinho, vinagre, e alhos, ponhão-se a assar no forno em uma frigideira com uma pequena da calda em que esteve, e um golpe de azeite; como estiver meio cozido, tempere-se de todos os adobos pretos, e sumo de limão; faça-se a caixa de uma oitava de farinha triga, mettendo-lhe o atum com o molho dentro, ponha-se a cozer, e mande-se á meza.

D'este modo se faz Agulha.

TRUTA.

Truta é um peixe dos rios, coberto de escamas salpicadas de manchas encarnadas, e tem grande agilidade no nadar; as grandes tem muita semelhança com o salmão, e são diferentes os modos de as prepararem.

*Trutas Cozidas ao Azul.*

Põem-se a ferver meia canada de vinagre, o mais tinto que puder ser, com sal, pimenta, rodas de cebôla, raízes, e ramos de salsa, tomilho, louro, mangericão, e alguns dentes de alho; depois de ter fervido um pouco de tempo, deite-se assim mesmo quente em cima das trutas (que devem estar somente sem tripas nem guelras, e conservarem a escama) em uma cassarola, a que se juntará, passados alguns minutos, vinho tinto, e agua, de forma que fiquem cobertas; deixem-se ferver alguns minutos; estando cozidas, sirvão-se sobre um guardanapo dobrado com ramos de salsa de roda.

Todos os peixes grandes, cozidos ao azul, se fazem d'este mesmo modo, e se servem sobre guardanapos dobrados, guarnecidos de salsa, por prato de assado.

*Trutas á Genebrina, para uma Entrada.*

Escamadas as trutas, sem as guelras, e tripas, ficando inteiras, enche-se-lhe o vazio com um bocado de manteiga,



misturada com pouco sal, pimenta, e hervas finas; mettem-se em uma cassarola, deita-se-lhes uma ou duas garrafas de vinho branco ou tinto, de modo que fiquem as trutas cobertas; tempera-se de sal, pimenta, capella de salsa, hervas finas, uma cebola cravejada, um bocado de codea de pão, e deixa-se ferver com lume forte, até que se lhe pegue o fogo; tanto que a chamma fôr apagando, deite-se no molho meio arratel de manteiga fresca, mas não toda junta, e sim aos bocados, uns depois dos outros; tirão-se depois as trutas, e estando o molho reduzido, tire-se-lhe a cebola, e a capella, e sirva-se sobre as trutas, com sumo de limão, ou de laranja azeda.

*Trutas Assadas com Molho de Enxovas.*

Escamadas, limpas, e preparadas as trutas, com suas incizões pelos lados, marinem-se em meio quartilho de azeite bom, com sal, pimenta, salsa, alho, cebolinha, tudo picado; ponhão-se em uma torteira, ou em um prato, como se costuma, com toda a sua marinada; cobrão-se de pão ralado fino, e mettão-se a cozer no forno; estando cozidas, sirvão-se com molho de enxovas por baixo.

Faz-se este molho com duas enxovas picadas, meia colher de culí, e um bom bocado de manteiga fresca, e depois de ligado serve-se com sumo de limão.

Tambem se podem servir assadas nas grelhas, e fritas; e com molhos differentes, ou em secco.

Além d'isto, servem para empadas, tortas, ou para o que melhor parecer.

*DO MERLUZ, OU MERLUZA.*

O merluz é o que em Portuguez chama-se vulgarmente Bacalhau; ordinariamente é de salmoura, ou secco; este é o que communmente nos trazem os Inglezes; o melhor era o da Terra-Nova; porém hoje vae apparecendo um vindo da Suecia, muito superior em gosto, tamanho, e arranjo, pelo seu frescal, gosto, e barateza, é de todos o mais especial, e applicavel a bons guizados que este peixe fornece.



*Bacalhau à Provençal.*

Escolha-se o bacalhau o mais claro que se pôde achar, deite-se de molho um ou dois dias, mudando-se duas ou tres vezes a agua, escame-se depois, e ponha-se ao lume em bastante agua, tanto que levantar fervura; tire-se fóra, abafe-se meia hora, desfaça-se em bocados, tirando-se as espinhas; passe-se, depois de desfeito, pelo fogo com azeite e alhos picados, junte-se-lhe um bocado de manteiga fresca, uma gota de agua, ou de leite, e mechendo-se sempre sobre a fôrnalha acesa até se ligar; sirva-se quente.

*Bacalhau à Bexaméla.*

Cozido o bacalhau, desfie-se bem meudo, deite-se em uma bexaméla bem acabada, e de bom gosto. e se fôr para um prato somente, deite-se-lhe meia duzia de gemmas de ovos, e um quarto de hora antes que se sirva, ajunte-se-lhe as claras batidas; esfregue-se depois o fundo de um prato com manteiga, deite-se-lhe dentro o bacalhau, e meita-se a cozer no forno, ou debaixo de uma tampa de torteira; em estando levantado, e de boa cor, sirva-se quente no mesmo prato.

*Bacalhau Assado nas grelhas, e por outros modos.*

Se os bacalhãos forem grandes, cortem-se ao meio, quando não em varios pedaços; cozem-se, e depois de cozidos, tirem-se para um prato; passem-se depois de escorridos por azeite, ou manteiga derretida, cobrão-se de pão ralado, assem-se nas grelhas, e sirvão-se com azeite, e sumo de laranja ou de limão.

Tambem se corta em postas, e depois de cozido, enfarinha-se, frije-se, e serve-se com molho verde, ou pardo, com enxovas e alcaparras.

Tambem se faz: mechido com ovos e manteiga; desfeito com manteiga, salsa e cebolinha picada, coberto de pão ralado, e corado no forno; em filetes depois de fritos, serve-se com sóssa-Robert; os mesmos filetes passados por um polme, e fritos, servem-se guarnecidos de salsa frita.



## A TARTARUGA

he um animal de uma especie particular, mettido em uma concha, manchada de differentes cores; a cabeça e o rabo são como os da cobra, e os pés como os do lagarto. Ha Tartaruga do Mar, da Terra, e de Agua doce.

*Tartaruga de Fricassé.*

Ponha-se ao lume uma panella com agua, rodas de cebola, eervas finas; em fervendo, mettão-lhe dentro as tartarugas, cortadas as cabeças e os pés; em estando entezadas, e de modo que com facilidade se lhes possam separar as conchas, tirem-lhes as carnes, alimpem-se, fação-se em quartos, e refoguem-se em manteiga pulverizada, com uma pouca de farinha de trigo; depois deitem-lhe uma gota de caldo, tempere-se de sal, pimenta, eervas finas. Estando cozidas, e ligadas com ovos, salsa picada, sumo de limão, sirvão-se quentes para prato de entrada.

*Tartaruga de Molho pardo.*

Depois de cozidas, e feitas em quartos, passem-se em uma cassarola com manteiga e farinha corada; refoguem-se depois com cebolinha picada; em estando refogadas, deitem-lhes um copo de vinho, e uma colher de substancia. temperem-se como as antecedentes, e deixem-se ferver pouco e pouco; estando cozidas, e o molho reduzido, e de bom gosto, deitem-lhes umas alcaparras, e sirvão-se com sumo de limão.

NB. Tambem servem para Sôpas, Tortas, Terrinas, e Empadas.

*Tartarugas para Dias de Carne.*

Como as tartarugas do mar são ordinariamente grandes, depois de cozidas em agua e sal, fazem-se em quartos, alimpão-se, lardeão-se com toucinho temperado com sal, pimenta, salsa, echaletas picadas; depois, coze-se em uma bréza entre pranchas de toucinho, pranchas de vacca,ervas finas, e uma gota de vinho branco; em estando cozidas, e enxuias, servem-se com molho picante, ou com o ragú de legumes que melhor parecer.

N.B. Podem tambem lardea-las com toucinho fino, ente-



zar-se em vinho branco, e acaba-las como o rodovalho de fricandó, e servirem-se com os mesmos molhos, e do mesmo modo.

*Escabeche.*

Ferva-se em uma tigella um pouco de vinagre destemperado com agua, um pouco de azeite, sal, e folhas de louro, sumo de limão, e de lima, e gengibre pizado com as mais especies pretas.

Como isto estiver servido, tempere-se do que lhe fôr necessario, provando-a, para que não fique forte o escabeche; e sempre se fará a quantidade conforme fôr a do peixe, para que houver de servir.

*Peixe Morisco.*

Mettão-se em uma panella duas postas de qualquer peixe, com meio arratel de manteiga, um quartilho de vinho branco, duas cabeças de alho, e todos os adobos inteiros; tapada a panella, e barrada por fóra com massa, para que não saia o bafo, ponha-se a cozer em lume brando; como estiver cozido, deite-se o peixe sobre fatias, e com limão por cima mande-se á meza.

D'este modo se fazem tambem Lingoados.

*Peixe Frito em Manteiga.*

Tomaráo em uma tigella uma pequena de manteiga, e a poráo a derreter em pouco lume; derretida, se-lhe vá tirando a escuma, e ficará o sal no fundo; então, se deite a dita manteiga em uma frigideira, onde se ha de frigir o peixe, e preparado este, se vá frigiundo tudo o que quizerem; depois de frito, se lhe faça o molho pondo-se uma tigella nova, e se irá tirando com uma colher, para que se não corte a dita manteiga, e lhe deitem duas ou tres gemmas de ovos. conforme a quantidade do peixe, sumo de limão, e se deite tudo em cima do peixe, e com seus ramos de salsa, e rodas de limão por cima, mande-se á meza.

Este molho se faz tambem para Peixe Cozido.

*Peixe inteiro Assado, Cozido, e Frito.*

Corla-se um peixe em tres partes, dando-lhe dois golpes.



ficando a cabeça sendo uma parte, o meio outra, e o rabo outra; peguem-lhe pela cabeça, e pelo rabo, frijão-lhe o meio, e virando-o na mesma fôrma, frijão-no da outra banda; depois de frito o meio, assem-lhe o rabo em uma grelha, de uma e outra banda; como estiver assado, embrulhem a parte frita, e assada em papel, e pegando-lhe com as mãos, cozão-lhe a cabeça em um tacho de agua fervendo. Feito tudo isto, ponha-se o peixe em um prato sobre empada sem tampa, e fação-se tres caixinhas, para que em uma se ponha mólho quente para assado, em outra mólho frio para cozido, em outra escabeche para frio; como estiver feito, mande-se á meza.

#### *Recheio de Peixe.*

Picadas duas postas de pescada, sem pelle, nem espinha, ponhão-se a frigir duas cebôlas picadas com salsa, e deitem-se na mesma frigideira dois ovos batidos com cheiros, mechendo-se tudo até se coalharem os ovos; logo misture-se tudo isto com a pescada, que está no cepo picada, e picando-a outra vez com mais tres ovos crus, e dez réis de pão ralado, tempere-se com todos os adobos, sal, vinagre, e limão; como estiver temperado este picado, se pôde rechear com elle qualquer peixe que quizerem.

NB. Com este picado se podem rechear: Ovos, Bringélas, Cebôlas, Chicorias, Alfices, Couves, Nabos, Aleaxofras.

Tambem d'elle se fazem: Capellas, Almondegas, Trouxas, e tudo o mais que quizerem, acrescentando ou diminuindo, conforme fôr a quantidade.

#### *Torta de Peixe.*

Pique-se uma pequena de salsa, e cebôla muito bem, e ponha-se a afogar; depois que estiver afogada, piquem-se muito bem duas postas de qualquer peixe, e ponha-se a afogar nos mesmos cheiros, com seu vinagre; como estiver cozido, tempere-se com todos os adobos, deitem-lhe camarões, ou ameijoas, ou mexilhões, coalhe-se com quatro gemmas de ovos, e ponha-se a esfriar; faça-se a massa de maneira que quizerem; feita, e cozida a torta, mande-se á meza.



*Fatias com Peixe.*

Pique-se sobre uma meza uns filetes de peixes, como cirozes, chernes, robalo, ou pescada; deite-se em um gral de pedra, tempere-se com sal, salsa, casca de limão, assucar fino, e alguns biscoitos de amendoas doces, e amargozas; tudo picado, e feito em massa, e um bocado de manteiga ligado depois em gemmas de ovos, e um bocado de miolo de pão ensopado em leite; corte-se um pão em fatias delgadas, ponhão-se em uma torteira untada de manteiga, guarneção-se as fatias com o picado, e mettão-se a cozer no forno; em estando cozidas, giacem-se com assucar fino, e a pá quente, e sirvão-se para entremeio.

*Allumêla de Enchovas.*

Lavem-se tres duzias de enchovas, abirão-se em duas partes, tirem-se-lhes as espinhas, deitem-se de molho em um quartilho de azeite; tirado o sal, ponhão-se sobre um panno, e enchuguem-se, passem-se por um polme feito com farinha de trigo, vinho branco, um pouco de azeite, e frijão-se; fritas, e de boa côr, sirvão-se quentes para entremeio.

*Popetões para Dias de Magro.*

Tire-se toda a carne de uma pescada, de cirozes, e de outros peixes bons, tempere-se com sal, pimenta, especies, e um pouco de coentro secco, tudo pizado, salsa, e cebôla; pique-se sobre uma banca muito bem, e depois pize-se com miolo de pão dessecado em leite, e ligue-se com gemmas de ovos; isto feito, guarneça-se uma popeteira de folhas de papel manteigado, deite-se o picado no fundo, e de roda metta-se no meio um ragú de lombos de lingoados, e rabos de camarões, cobra-se com o resto do mesmo picado, e por cima uma folha de papel manteigado, e metta-se no forno a cozer; estando cozido, tirado o papel, vire-se sobre o prato, tire-se-lhe mais o papel, e sirva-se com cali de camarões, ou com qualquer outro que melhor parecer.

Tambem se fazem popetões com ragú de ostras, e de outros mariscos, e de lombes de diversos peixes.



*Empadas de Lombos, ou Filetes de Lingoados.*

Guarneça-se de picado o fundo de uma caixa de empada, ponha-se-lhe em cima os filetes de uns poucos de lingoados fritos, com salsa, echalotas, e cogomelos, tudo picado, e temperado com sal, pimenta, uma capella de hervas finas, e uma cebolinha cravejada; cobra-se tudo com outro pouco de picado, um bocado de manteiga fresca, e feche-se a empada com a sua tampa de massa; acabe-se como de costume, e metta-se no forno a cozer; depois de cozida, abra-se, tire-se a capella, e a cebola, escorra-se-lhe a gordura, e deite-se-lhe um ragú de trufas, e rabos de camarões; bem acabado, e de bom gosto, serve-se quente.

As Tortas, Popetões, e Timbales, acabão-se, e servem-se da mesma forma.

*Timbales de Enguias, e outros Peixes.*

Tomem-se umas poucas de enguias, por outro nome cirozes, cortem-se em bocados, reloguem-se em manteiga, e farinha triga corada; depois de refogadas, deite-se-lhes uma pouca de substancia, e vinho branco; temperem-se de sal, pimenta, cebola cravejada, e uma capella de hervas finas, e salsa, deixe-se cozer; estando cozidas, ajunte-se-lhes rabos, e culi de camarões; no entanto, guarnece-se uma cassarola por dentro com massa tenra, ou de folhado grosso, ponha-se por cima d'esta um picado de peixe á crema; depois, deitem-se dentro as eirezes com todo o seu molho, mas frio; cobrão-se com o mesmo picado, tape-se com a sua tampa de massa, pegada de roda com ovos batidos, e ponha-se a cozer no forno; estando, abra-se, deite-se-lhe dentro um pouco de culi picante, e sirva-se quente para uma entrada.

Todos os timbales de peixe, ou seja em postas, ou em filetes fritos, e mettidos em ragús, com suas guarnições differentes, e frios, acabão-se, e fervem-se como os precedentes.

*Caril para qualquer Peixe.*

Afogadas duas cebolas bem picadas em uma quarta de manteiga de vacca, deitem-lhes uns poucos de camarões, ou



amejoas, com leite, e uma quarta de amendoas, cozendo-se tudo até que fique um tanto grosso, tempere-se de adobos. Feito isto, coza-se meio arratel de arroz em agua e sal, ponha-se no prato, e sobre elle algumas postas de peixe que quizerem, cozidas em agua, e deite-se por cima o caril.

D'este modo se faz tambem Caril para Carne, mas não leva marisco.

### *Conserva de Peixe.*

Ponhão-se em conserva de vinho, vinagre, alhos ouregos, e sal, duas postas de peixe que quizerem, espaço de duas horas; tirado o peixe da conserva, assado, e posto no prato, fação-lhe um mólho de uma pouca de conserva em que esteve, com um golpe de azeite, e deitando-o por cima do peixe, mande-se á meza.

Esta conserva serve para todos os peixes.

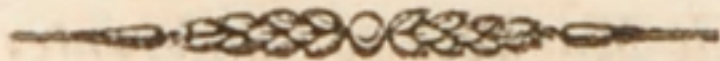
### BANQUETE DE PEIXE PARA QUARESMA.

1. Quatro pratos grandes de Favas com Ovos.  
Vinte pratinhos de Cartuxas de Ovos com Camarões.
2. Quatro pratos de Sáveis Assados.  
Vinte pratinhos de Amejoas de Escabeche.
3. Quatro pratos de Lingoados Recheados.  
Vinte pratinhos de Azevias assadas, com Alcaparras e outras hervas.
4. Quatro pratos de Cherne, ou Pargo, de conserva.  
Vinte pratinhos de Salmonetes, ou Ovas albardadas.
5. Quatro pratos de Tigelada de Lingoados, ou de qualquer outro Peixe.  
Vinte pratos de Pastelinhos de Marisco?
6. Quatro pratos de Cardo de Fernão de Souza.  
Vinte pratinhos de Espargos, ou Alcaxofras.
7. Quatro pratos de Empadas de Lampreás, ou de outro qualquer Peixe.  
Vinte pratinhos de Ciba em gigote.



8. Quatro pratos de Torta de Fructas.  
Vinte pratinhos de Milicia de Amendoas.
9. Quatro pratos de Peixe frito.  
Vinte pratinhos de Fructa de Ciringá.
10. Quatro pratos de Pasteis de Ovos molles.  
Vinte pratinhos de Cidrão assado.

N. B. Este banquete se póde modificar, accrescentar, ou diminuir na forma que quizerem.





# MARISCOS.

## DO MARISCO.

Todas as cousas tem seus proprios tempos, em os quaes a curiosidade, e experiencia descubrio melhores effeitos; estes mesmos se achão no marisco, porque qualquer marisco fóra de seu tempo é menos saborozo, e mais damnozo. Esta é a causa porque as Lagostas, Camarões, e Ostras são melhores no Verão; porém devem ser escolhidos desde a Lua nova até Lua cheia, porque então são mais cheios, e saborozos.

N. B. Advirto que todas as vezes que digo adobos pretos, é cravo, pimenta, e canella.

### *Ragú de Mariscos por differentes Modos.*

Deve-se advertir que sem embargo d'estes ragús de mariscos servirem para guarnições de entradas, tambem servem para pratos de entremeio, com a metade de uma codêa de pão no meio. Além d'isto, tambem servem com mólho branco ligado com gemmas de ovos, tanto para dias de carne, como de peixe, com a differença que em lugar de toucinho, e culí de carne, suppra a manteiga, ou azeite, e molhem-se com substancia, e culi magros.

### LAGOSTINS E CAMARÕES.

Ha duas castas de lagostius, e camarões, uns são do mar, e outros de agua doce, mas uns e outros tem as mesmas qualidades, e são excellentes para sôpas, culis, ragús, saladas, e differentes outras guarnições.



*Camarões Guizados.*

Passados os camarões por duas aguas, e muito bem limpos, deitem-se por um quarto de hora em agua fervendo com sal por cima, e postos depois dentro, passados e muito bem esburgados os rabos, passem-se pelo lume com manteiga, musserões e trufas em fatias, uma capella de salsa, eervas finas; deite-se-lhes depois uma gota de caldo de peixe, e deixem-se ferver pouco e pouco; reduzido o molho, e de bom gosto, sobre-se-lhe a manteiga, liguem-se com um culí de camarões, e sirvão-se quentes para entremeio.

*Camarões Guizados para Dia de Carne.*

Esburgados os camarões como os antecedentes, passem-se os rabos pelo fogo em toucinho derretido, trufas, e musserões; deite-se-lhes depois uma pouca de substancia de vitella, e deixe-se ferver pouco e pouco; reduzido o molho, tire-se-lhe a gordura, ligue-se com um culí de camarões, feito com substancia de vitella, e presunto, e posto sobre lume brando; e sem que ferva, sirva-se bem quente como o antecedente.

*Camarões de Salada.*

Cozidos, e esburgados os rabos dos camarões, temperem-se de sal, pimenta, azeite, vinagre, cebolinhas em rodas, e uma pouca de salsa picada; deitem-se no prato com o seu molho, concertem-se com geito, e sirvão-se guarnecidos de salsa pelo meio.

Querendo-se, tambem se pódem servir com molho de remolada, e com mostarda, parecendo.

*Ragú de Camarões.*

Cozidos os camarões, e esburgados os rabos, refoguem-se em toucinho derretido, com fatias de trufas, musserões, e um bocado de presunto; em estando todo refogado, deite-se-lhe uma colher de substancia, temperem-se, e deixem-se cozer; liguem-se com um pouco de culí de camarões; e acabado e de bom gosto, serve-se para o que se vier.



*Camarões à Bexamela.*

Limpos, e esburgados os rabos dos camarões, cozão-se em bom adobo, feito de vinho branco, manteiga, eervas finas; depois de cozidos, passem-se para uma bexamela, feita como é costume, e de bom gosto, e postos ao lume a aquecer, liguem-se com duas ou tres gemmas de ovos batidos, sumo de limão, e sirvão-se quentes para entremeo.

*Chouriços de Lagostas e Camarões.*

Assadas no forno, ou debaixo de braza, tres ou quatro cebôlas, piquem-se, pizem-se, e misturem-se, com banha de porco cortada em dados meudinhos: os rabos de meio cento de camarões picados, oito ou dez gemmas de ovos, duas colheres de culí dos mesmos camarões; e postos sobre o lume, e mechendo sempre, temperado de sal, pimenta, salsa picada, ervas finas, e especies finas, tire-se em principiando a ligar-se. sem que ferva, e de bom gosto, enchão-se as tripas como se tem dito, e cozão-se em vinho branco, tendo cuidado de pica-las com uma agulha, para que não arbentem; (advertencia que se deve ter em todos os mais) em esfriando, assem-se sobre as grelhas com papel por baixo, e sirvão-se em pratos pequenos com filetes de miolo de pão entremeados, e laranja azeda.

## LAGOSTAS E OSTRAS.

Pescadas as lagostas, atem-se com barbante, deitem-se em agua fervendo e sal, deixem-se cozer meia hora, tirem-se depois para fóra, deixem-se esfriar, abração-se, tire-se-lhes a tripa, e sirvão-se sobre um guardanapo, guarnecidas de salsa.

*Lagostas Guizadas.*

Depois de cozidas as lagostas, ponhão-se a esfriar, abração-se, tire-se-lhes a tripa do rabo, cortem-se em filetes iguaes, refoguem-se em manteiga com salsa, cebolinha, e trufas, tudo picado; deite-se-lhes, depois de refogadas, meio quartilho de vinho branco, meia colher de culí, um dente de alho, uma gota de azeite, e deixe-se ferver tudo pouco



pouco ; em o mólho estando reduzido , e de bom gosto , sirvão-se quentes com sumo de limão.

Tambem se servem com mólho branco , e com mólho dos fricassés.

### *Ostras ao Natural.*

Lavadas e abertas as ostras , aparão-se , e servem-se assim mesmo cruas nas suas conchas , com pimenta e limão.

Tambem se comem abertas sôbre as grelhas com fogo debaixo , e a pá quente.

### *Ostras em Conchas , assadas nas grelhas.*

Abertas as ostras , e aparadas pelos contornos , tempera-se cada uma com pimenta , salsa picada , azeite ou manteiga derretida ; pulverizão-se com codca de pão ralado fino , assão-se sobre as grelhas , córáo-se com uma pá de ferro quente , e servem-se com sumo de limão.

### *Ostras de Cassarola.*

Abertas , e deitadas com a sua propria agua em uma cassarola , põem-se ao lume , e antes que fervão , tirem-se fóra , aparem-se , arrumem-se em um prato com manteiga lavada no fundo , meio dente de alho , salsa picada bem meuda , pimenta , e uma ou duas colherinhas de vinho branco ; cóbrão-se com outro bocado de manteiga , e de pão ralado fino ; mettão-se no forno ou debaixo de hum tampa ; em estando cozidas , e córadas , sirvão-se para um prato de entremeio.

### *Ostras de Comadre.*

Entezadas as ostras , sem que fervão , ponhão-se a escorrer em um peneiro ; depois , piquem-se bem meudas , deitem-se em um gral de pedra , pizem-se com miolo de pão fervido em leite , salsa , enxovas e cebolinha , tudo picado primeiro , um bocado de manteiga lavada , pouco sal , pimenta , e noz moscada ; ligue-se com algumas gemmas de ovos , e com este aparelho se enchem as mesinas cascas , cobrem-se de miolo de pão ralado fino , e mettem-se a cozer no forno ; estando córadas , servem-se para entremeio.



*Ostras em Conchas de Romeiro.*

Faça-se um picado de ostras misturado com um bocadinho de peixe, pelo mesmo modo que o antecedente, e depois de pizado, e temperado da mesma sorte, guarnece-se com elle o fundo e rodas de umas conchas de peregrino, pondo-se-lhe no meio duas ou tres outras temperadas comervas finas, e manteiga; cobrão-se, como por baixo, com o mesmo picado, e por cima d'este miolo de pão ralado fino; mettão-se a cozer no forno, e em estando muito bem coradas, sirvão-se para prato de entremeio.

*Ostras com Queijo Parmezão.*

Guarneça-se o fundo de um prato de manteiga lavada, ponhão-se-lhe em cima as ostras pulverizadas de pimenta e salsa picada, deite-se-lhe meio copo de vinho branco, cobrão-se com outro bocado de manteiga, e queijo parmezão ralado, mettão-se a cozer no forno, e em estando cozidas, sirva-se para entremeio, como as antecedentes.

*Ostras de Espichas.*

Abertas e entezadas as ostras na sua mesma agua, tirem-se antes que fervão, limpem-se, e ponhão-se a escorrer em um peneiro; depois refoguem-se por um instante em manteiga, com salsa, cebolinha, e meio dente de alho, tudo picado fino; deite-se-lhe depois uns pós de farinha de trigo, ligue-se com gemmas de ovos desfeitas em caldo, e sumo de limão, deixem-se esfriar, espetem-se em uns espichos de prata, pulverizem-se com pão ralado fino, assem-se nas grelhas, e em estando coradas, sirvão-se sem molho para pratinho de Hors-d'œuvre.

*Ostras em fôrma de Sónhos.*

Abertas e entezadas as ostras, assim como as antecedentes, alimpem-se, e marinem-se em vinho branco, com alho, cebôlas,ervas finas, sal, pimenta, e rodas de limão; em estando marinadas o tempo necessario, escorrão-se, enchuguem-se em um panno; passem-se por um polme feito com farinha triga, ovos, e vinho branco; depois, frijão-se em manteiga clarificada; fritas, e de boa cor, sirvão-se para prato de entremeio, guarnecidas com salsa frita de roda.



*Ragú de Ostras.*

Desfação-se duas enxovas em uma pouca de manteiga, ou toucinho derretido; deite-se-lhes, depois de desfeitas, meio copo de vinho branco, e meia colher de substancia, temperc-se de pimenta, uma capella, e uma cebolinha com dois cravos da India; deixe-se reduzir, ligue-se depois com um pouco de culí, ajunte-se-lhe duas ou tres duzias de ostras entezadas, e aparadas; ponha-se sobre o lume, e sem que ferva, e de bom gosto, servirá para varias guarnições.

*Pastelinhos de Ostras.*

Guarnecidas as fórmulas da massa folhada, metta-se-lhes um pouco de picado, e em cima d'este, uma ostra passada primeiro por uma pouca de salsa e alho picado, e temperadas de pimenta, cobra-se com outro bocado de picado, e este de manteiga lavada; ponha-se-lhe a sua tampa de massa, doire-se, coza-se no forno, e em estando corados, sirvão-se quentes.

Todos os pasteis de marisco, como são Mexilhões, Camarões, e Amejoas, se podem fazer d'esta fórmula.

## MEXILHÕES.

O mexilhão é marisco muito gostoso, e do tamanho de uma fava; encerra-se entre duas cascas, ou conchas, negras e azuladas, e prepara-se por muitas fórmulas.

*Mexilhões para Dia de Carne.*

Limpos e abertos os mexilhões, tiradas todas as cascas, e os caranguejos que tiverem dentro, guarde-se a agua que deitarem, passem-se por toucinho derretido, fatias de trufas, e um bocado de presunto, uma capella de salsa, e um pó de pimenta; deite-se-lhes depois uma colher de substancia, e deixem-se ferver pouco e pouco; em as trufas estando cozidas, liguem-se com um pouco de culí, sobre se-lhe toda a gordura, deite-se-lhe dentro os mexilhões, com uma gota de sua mesma agua, conservem-se sobre lume brando um pouco de tempo, e antes que fervão, sirvão-se com sumo de limão para prato de entremeio.



*Mexilhões à Provençal.*

Lavados e limpos os mexilhões, deitão-se em uma cassarola, e põem-se ao lume para se abrirem; estando abertos, tira-se-lhes ametade das cascas, e a outra ametade com o mexilhão dentro, refoga-se em azeite, com pimenta, salsa, e alho picado; depois de refogados, deita-se-lhes meia colher da sua mesma agua, e sem que fervão, assim mesmo quentes, sirvão-se para prato de entremeio.

*Mexilhões para Dia de Peixe.*

Abertos os mexilhões, tirados das conchas, e limpos, como os antecedentes, passem-se pelo lume em uma cassarola com manteiga, cebolinha, e salsa picada; deite-se-lhes depois duas colherinhas da sua propria agua, temperem-se com uma pouca de pimenta, um dente de alho, e uma folha de louro; ligue-se com um pouco de culí, deixem-se por um instante sobre lume brando, e sem que fervão, sirvão-se com suco de laranja azeda, ou de limão.

Querendo-se servir com molho branco, deite-se-lhes somente da sua agua, e liguem-se com gemmas de ovos, como para um fricassé.

Os mexilhões servem-se para sôpas, tortas, e outras varias guarnições.

*Ragú de Mexilhões.*

Abertos sobre o lume, e descascados os mexilhões, guarde-se uma pouca da sua propria agua; refoguem-se á parte trufas, e cogomelos em manteiga derretida, ou em toucinho, temperados com pimenta, uma capella de salsa, eervas finas; deite-se-lhes depois de refogados uma gota de vinho branco, e substancia, e deixe-se ferver pouco e pouco; reduzido o molho, ligue-se com um culí de vitella, e de prezunto; deite-se-lhe os mexilhões com a sua agua, e tendo bom gosto, e sem que ferva, sirva-se este ragú para todas as entradas com mexilhões.

*Mexilhões com Achard.*

Ponha-se a ferver um pouco de vinagre forte, e como ferver, deitem-lhe canela inteira, pimenta, vinagre, mos-



tarda, e noz moscada, tudo mal pizado; depois de temperado o vinagre com estes adobos, passem por elles os mexilhões, os quaes depois de passados, irão pondo em camas em um boião, ou quartinho, e em cada cama deitem uns pós dos ditos adobos; como estiver cheio o boião, deitem-lhe o vinagre fervendo, e senão bastar para cobrir os mexilhões, deitem-lhe vinagre frio, e por cima sal, e azeite, que faça laço para se não corromperem.

N. B. Com esta conserva se fazem: Marmelos, Cebôlas, Couves, Mercianas, e Bringelas.

Tambem se fazem Pepinos e Cenouras, mas hão de estar primeiro dez dias em salmoura, e tirando-se d'ella, lavão-se em vinagre.

#### *Tortas de Mexilhões.*

Pique-se muito bem uma pequena de salsa, e cebôla, e ponha-se a afogar; depois de afogada, deite-lhe os mexilhões com seu vinagre; como ferverem, temperem-se com ovos, e ponha-se a esfriar; feita a torta, e cozida que se já, mande-se á meza.

#### *Bribigões de Tigellada.*

Lavados muito bem os bribigões da arêa, ponhão-se a abrir em um tacho; como estiverem abertos, lavem-se outra vez em agua limpa, enchuguem-se com um panno lavado, e enfarinhando-os com uns pós de farinha de trigo, mandem-se ao forno em uma tigella com azeite, vinagre, alhos, e sumo de limão; depois de cozidos, mandem-se á meza na mesma tigella.

D'este modo se faz — Tigellada de Mexilhões.

#### *Pasteis de Bribigões.*

Depois de escascados os bribigões, e afogados com salsa, e cebola, temperem-se com quatro gemmas de ovos; (como quem faz picado de peixe) fação-se os pasteis de lollhado do tamanho que quizerem, e mandem-se á meza quentes.

N. B. D'este modo se fazem pasteis de Camarões, Amejoas, ou Mexilhões.







# LEGUMES.

DO UZO QUE DIARIAMENTE SE FAZ NAS COZINHAS DOS LEGUMES, RAIZES, E SEMENTES; DO MODO DE SE CONSERVAREM PARA O INVERNO, E EMBARQUES DE VIAGENS PROLONGADAS.

## *Ervilhas Verdes, e Seccas.*

As ervilhas verdes são excellentes, e servem com varias caças, e differentes carnes, como carneiro ~~vitella~~, e cabrito; ou seja para sôpas, entradas, terrinas, platos d'entremeio, tanto para dia de jejum, como para dias de carne; observando os diversos modos de se prepararem, que se tem dito nos artigos indicados.

As ervilhas seccas servem para dar corpo, e fazer caldo para dias de peixe para sôpas, porcas, e para molhar as substancias.

As mesmas ervilhas cozidas com carne de porco: ou sejam inteiras, ou passadas pelo peneiro, são de grande recurso para os navegantes.

## *Lentilhas.*

As lentilhas ordinarias, depois de lavadas, limpas, e cozidas em agua, escorrem-se, refogão-se em manteiga, e uma pouca de farinha de trigo córada, temperão-se, e servem-se como os feijões brancos abaixo ditos.

As lentilhas pequenas, cozidas em caldo, e passadas pela estameinha, ou pelo peneiro, servem de ordinario para varias sôpas e terrinas, como foi dito.



*Cenouras, e Panacios.*

São raízes que ordinariamente servem para dar gosto a toda a qualidade de sôpas, substancias, culís, e brézas; além d'isto, servem para guarnições de entradas, sendo cortadas com igualdade, e torneadas de roda; depois de entezadas, refogão-se em toucinho derretido, com uma fatia de presunto; refogadas, deita-se-lhes uma colher de caldo, e outra de substancia, e um pouco de vinho branco; depois de temperadas, e cozidas, liguem-se com um pouco de culí; em tendo bom gosto, tire-se-lhes a gordura, e sirvão-se d'ellas no que fôr necessario, como para terrinas, e outras entradas variadas.

Em caso de necessidade, cortadas em filetes, servem para pratos de entremeio, passadas por manteiga derretida, polverizadas de farinha de trigo, temperadas, e molhadas depois com um pouco de caldo; em estando cozidas, liguem-se com gemmas de ovos desfeitas em leite, e sirvão-se com um golpe de vinagre.

Tambem cortadas duas cebôlas em filetes, e refogadas em manteiga córada com farinha de trigo, molhem-se com caldo, temperem-se de sal e pimenta, e em estando cozidas, deem-lhes os filetes das raízes, já cozidas na panella, e uma gota de vinagre; em tendo bom gosto, ajuntem-lhe uma pouca de mostarda, e sirva-se quente.

*Cenouras de Potagem.*

Depois de cozidas as cenouras, fação-se em quartos, e afoguem-se em manteiga de vacca com azeite, e cebôla; como estiverem afogadas, ponhão-se a cozer em uma panella em agua quente, tempere-se com sal, vinagre ou limão, todos os adobos, mel ou assucar, farinha de trigo frita bem torrada, e um pequeno de caldo em que se cozerão; depois de cozido, mande-se á meza.

Tambem se lhe deitão ovos estrellados duros, querendo.

*Cenouras de Tigelada*

Cozidas as cenouras, depois fritas em quartos, e passadas por polme de farinha de trigo, ponhão-se a frigar, vão-nas escamando em uma frigideira, e deem-lhes por cima



uma potagem, que se fará em afogando em manteiga de vacca um pouco de perrexil, coentro, salsa, cebôla, e ortelã, temperando-se com vinagre, canela, todos os adobos. mel ou assucar, para que seja bem agra e doce; sobre esta potagem deitem-se seis ovos batidos, coza-se em lume brando por baixo e por cima, e cõrada mande-se á meza.

*Hervas quaesquer que quizerem.*

Tomarão umas hervas, as escaldarão em agua fervendo, e as abafarão; como estiverem bem escaldadas, as frigi-rão, e depois as passarão por ovos batidos, e a modo de trouxas as irão encamando em um prato, ou frigideira, até a encher; com todos os adobos, cõrada em lume brando, mandarão á meza.

N. B. Assim se faz de caldo Amarello, e tambem de Er-vilhas.

*Cebôlas, Salsa, e Cebolinhas.*

Estas tres cousas são de muita utilidade nas cozinhas; das cebôlas devem servir-se com moderação; uza-se d'ella em muita variedade de sôpas, nas substancias, nos culis, como foi dito. As cebôlas pequenas, que são brancas, redondas e iguaes, servem de ordinario para guarnições de sôpas, e de varias entradas, segundo foi explicado; cozidas só por si, servem para saladas, temperadas com sal, pimenta, azeite, e vinagre.

A salsa, e a cebolinha servem para differentes mólhos, e temperos. como já mostrámos.

*Alhos-porros, e Nabos.*

O Alho-porro, em dia de carne, deitado na panella, serve somente para dar bom gosto ao caldo; em dias de jejum, cortado em filetes, serve para sôpas de peixe, de lam-prêa, e para varios legumes.

Os Nabos tambem servem para sôpas, guarnições de entradas e terrinas.

*Alhos, Rocambolas, e Echalotas.*

O alho, a rocambola, e a echalota servem para ragús, e mólhos appetitosos, como repetidas vezes foi mostrado.



*Agriões , Estragão , Cerefolio , Ortelã , e Pimpinella.*

As folhas dos agriões, temperadas com sal e vinagre, servem para guarnecer capões, perús, gallinhas gordas, e outros pratos de assados; as outras todas servem para guarnições de salada, e para diversos môlhos.

O agrião uza-se tambem cozido, para guarnição da vacca cozida.

*Tomilho, Louro, Mangericão, Funcho, e Mangerona.*

O tomilho, louro, e mangericão, atados com salsa, servem para adobos, brézas, e capellas em que entrão as herbas finas.

A mangerona serve só para favas verdes.

O funcho, depois de cozido em agua, serve para diversos môlhos.

*Adobos que ordinariamente servem nas Cozinhas.*

Os adobos mais uzados, são : o Sal, a Pimenta da India, o Cravo da India, a Canella, a Noz moscada, o Macir, ou lôr de noz moscada, o Gengibre, a Pimenta Longa, a Semente de Coentro, a Herva Doce, o Cominho, e a Semente do Funcho.

Elles tanto servem inteiros como pizados, para darem gosto aos adobos, brézas, peças de fiambre, prezunto, e peças de vacca; ajunta-se-lhes, por vezes, grãos de ginebra, e algum salitre, para dar uma côr escarlata á peças de Vacca, á cabeças de Porco, &c. assim como Hervas finas, como fica declarado em varios artigos.

*Rabãos, e Rabinhos, ou Rabanetes.*

Servem-se ordinariamente estas raízes no principio da meza, e comem-se cruas com sal, e azeite e vinagre, querendo.

*Aípo, e Alfaces.*

Sendo o aípo tenro e branco, come-se de ordinario em salada, temperado com sal, pimenta, azeite, vinagre, e mostarda.

Tambem serve mettido na panella para dar gosto ao caldo, e para guarnições, como foi dito.



As alfaces tambem se comem em salada, quando são brancas e tenras; tambem servem para sôpas, ragús, e outros differentes pratos de entremeio.

*Chicoria Branca, e Ordinaria.*

Se é tenra, come-se em salada, temperada segundo o costume; além d'isto, serve para guarnições de entrada, ou posta em ragú com essencia de presunto, ou em uma be-xaméla; outras vezes, pôde ligar-se com gemmas de ovos desfeitas em leite, e servir para entremeio.

*Chicoria Brava.*

Tambem serve para salada, se é branca, e tenra; se verde, serve para caldos refrigerantes, e medicinaes.

*Chicoria á Portuguesa.*

Refoguem-se em azeite uns dentes de alho picados; depois, deem-lhes uma gotta de agua quente, uma gotta de vinagre, sal, pimenta, e liguem-se com farinha de trigo; deem-lhe dentro a chicoria picada, cozida e espremida, e deixe-se ferver pouco e pouco; tendo bom gosto, serve-se com ovos escalfados para entremeio.

*Feijões Verdes para Conserva.*

Escolhão-se os mais tenros, cortem-se-lhes as pontas, deem-se por meio quarto de hora em agua fervendo, e sal; estando meio cozidos, passem-se por agua fria; em esfriando, ponhão-se a escorrer, enchuguem-se, arrumem-se em uns boiões de barro vidrado com sufficiente salmoura, para que o ar não os corrompa, cobrão-se de manteiga derretida, algum tanto quente, de modo que lhes fique coalhada em cima; cobrão-se os boiões com papel grosso, e ponhão-se em lugar fresco, para se servirem quando fôr occasião.

A salmoura deve ser feita com tres partes de agua, e uma de vinagre, do mais forte, com a quantidade de sal necessario, como por exemplo: um arratel de sal para duas canadas; e posto a aqueclar, e o sal derretido, deixe-se decançar e estriar, e sirva-se como está dito.



Porém, quando se quizer comer, deitem-se por algum tempo de molho, para se-lhes tirar o sal, e concertem-se.

### *Feijões Brancos.*

Ponhão-se a cozer em agua; cozidos escorrão-se; depois, derreta-se em uma cassarola um bocado de manteiga, e deite-se-lhe meia mão cheia de farinha de trigo; em ésta estando corada, refogue-se n'ella uma cebôla picada; depois, ajunte-se-lhe os feijões, deite-se-lhe agua quanto baste, temperem-se de sal, pimenta, salsa, cebolinha picada, e um golpe de vinagre; em fervendo um pouco de tempo, e tendo bom gosto, sirvão-se quentes.

Se fôrem para dia de carne, passem-se por toucinho derretido, e em lugar de agua, uze-se de substancia, e essencia de presunto, e servirão para guarnições de varias entradas.

Assim se fazem Lentilhas.

### *Feijões Verdes de Fricassé.*

Cozidos os feijões em agua simples, refoguem-se com manteiga, pulverizados de farinha de trigo, e temperados de sal e pimenta; depois, deitem-lhes uma colher de caldo, dêem-lhes uma fervura, e liguem-se com gemmas de ovos desfeitas em leite, com uma pouca de salsa picada, uma migalha de alho, e um golpe de vinagre; tendo bom gosto, sirvão para entremeio.

### *Feijões Verdes à Provençal.*

Pizem duas enxovas, salsa, um dente de alho, e desfiação tudo em azeite; desfeito, deite-se por cima dos feijões, já cozidos em agua; temperem-se com sal moído e pimenta, tudo misturado e mechido, e sirvão-se segundo parecer.

### *Favas de Fricassé.*

Esburgadas, e entezadas as favas, refoguem-se em manteiga com uma capella de salsa, segurelha, uma cebolinha com dous cravos, e pulverizadas de farinha de trigo; depois, deitem-lhe uma golla de agua quente, temperem-se de sal e pimenta; em estando cozidas, e com pouco molho, li-



guem-se com gemmas de ovos desfeitas em leite, salsa picada, noz moscada, e um golpe de vinagre; estando com bom gosto, sirvão para entremeio.

*Favas à Provençal.*

Tomem favas bem tenras, refoguem-se em azeite, com meia duzia de alcaxofras tambem tenras, e cortadas em quartos, temperadas de sal, pimenta, uma capella de salsa, e segurelha, e uma cebôla; pulverizadas de farinha de trigo, deixem-se cozer na sua mesma substancia; cozidas que se-  
jão, liguem-se com gemmas de ovos desfeitas em vinagre, com noz moscada ralada; depois de ligadas, e com bom gosto, sirvão para entremeio.

*Favas à Portuguesa.*

Fervão-se as favas com uns olhos de alfaces em agua simples; escorrão-se pelo peneiro, deitem-se em uma cassarola com azeite, temperadas de sal, pimenta, cebolinha, e coentro picado, e refoguem-se pouco e pouco; depois de refogadas, deitem-lhes uma gotta de agua quente, e deixem-se ferver pouco e pouco; em estando cozidas, e com pouco mólho, deitem-se no prato com assucar, e ovos escalfados em cima, e sirvão-se conforme parecer.

*Ervilhas à Crema.*

Tomem-se ervilhas bem tenras, passem-se por manteiga derretida pulverizada de farinha de trigo; deite-se-lhes depois um copo de agua quente, temperem-se de sal, uma capella de salsa, uma cebolinha, e dois cravos, e deixem-se ferver pouco e pouco; em estando cozidas, deite-se-lhes um bocadinho de assucar, liguem-se com gemmas de ovos desfeitas com crema de leite, e sirva-se para prato de entremeio.

*Ervilhas à Flamenga.*

Deitem-se as ervilhas em agua fervendo, com sal, e um bocado de assucar; em estando cozidas, escorrão-se pelo peneiro, passem-se para uma cassarola com manteiga, e danço-se-lhes duas voltas no lume, serve para entremeio.



*Ervilhas á Jardineira.*

Deitem-se as ervilhas em uma cassarola com manteiga, olhos de alfaces, uma capella de salsa, cebolinha, dous cravos da India, e postas sobre lume brando, deixe-se suar, e cozer pouco e pouco ; em estando cozidas, temperem-se de sal, um bocado de assucar, liguem-se com gemmas de ovos desfeitas em leite, e sirvão-se para entremeio.

## CARDOS, ALCAXOFRAS, E ESPARGOS.

São todos de muito uso nas cozinhas, para varias guarnições, diversos pratos, e entremeios, como está explicado.

*Cardos Cozidos.*

Limpos, e separados os cardos, cozão-se em agua ; depois de cozidos, ponha-se a afogar uma pouca de cebôla picada com cheiro em uma quarta de manteiga de vacca ; como estiver afogada, deitem-lhe dentro os cardos cozidos, temperando-os com sal, meia canada de leite feito de meio arratel de amendoas, e todos os adobos ; coalhe-se com seis gemmas de ovos batidos, e mande-se á meza sobre fatias, com sumo de limão por cima.

*Cardos á Italiana.*

Ponhão-se a cozer em agua e sal, alimpando-os primeiro muito bem e cortando-os do tamanho de um dedo, meia duzia de cardos ; depois de cozidos, afogue-se uma pouca de cobôla picada em meio arratel de manteiga ; como estiver afogada, deitem-lhe dentro os cardos ; como se acabarem de cozer, tempere-se com adobos, e mandem-se á meza com bem sumo de laranja por cima.

*Cardos de Fernão de Souza.*

Depois de cozidos os cardos em agua, muito bem picados, afoguem-se com cheiros e manteiga, temperando-os com todos os adobos, e coalhem-se com gemmas de ovos, (como carneiro picado,) deitem-se em uma frigideira, e com ovos batidos por cima ponhão-se a córar, e mande-se á meza.



*Trouxas de Cardo.*

Picados, e afogados os cardos, (como acima dissemos,) frijão-se em um ovo batido á maneira de uma filhoz espalmada; ponha-se n'esta filhoz o cardo picado, e dobrando-a, ponhão-se no prato; d'este modo vão-se fazendo as trouxas até encherem o prato.

N. B. Tambem se fazem de qualquer Peixe picado ou Marisco.

Do mesmo cardo picado se fazem tambem Pasteis.

*Cardos com Queixo Parmezão.*

Cortem os cardos do tamanho que quizerem, entezem-se, e cozão-se em um branco; cozidos, deitem-se em um mólho de essencia, ou em um mólho á bexamela, arrumem-se em um prato, com uma pouca de manteiga, e queijo ralado por baixo; deitem-lhes o resto do mólho por cima, cobrão-se de queijo ralado, mettão-se a corar no forno; depois de corados, alimpem as bordas do prato, e sirvão-se para entremeio.

*Alcaxofras.*

Limpas as alcaxofras, tirem-lhes o talo de dentro, e depois de muito bem cozidas, recheem-nas por dentro, e entre folha, e folha, de maneira que fiquem como um pastel, com o recheo que quizerem; ponhão-se em uma frigideira untada de manteiga com gemmas de ovos por baixo e por cima, e uma gotta de caldo; cozão-se devagar em lume brando por baixo e por cima, coalhem-se com gemmas de ovos, e mandem-se á meza sobre fatias, com canela por cima.

*Pratinho de Alcaxofras.*

Escaldadas as alcaxofras, e cortadas as pontas, e pé d'ellas, afoguem-se em manteiga com cheiros, vinagre, e todos os adobos; coalhem-se de gemmas de ovos, e mandem-se á meza com canela, e limão por cima.

N. B. D'este modo se fazem Cardos, e Espargos.

*Alcaxofras Recheadas.*

Aparadas, e entezadas as alcaxofras, tire-se-lhes o feno



que tiverem no meio, rechêem-se com qualquer picado de carne, de peixe, ou de hervas, e ponhão-se a cozer entre pranchas de toucinho, com meia colher de caldo, sal, pimenta, dois cravos, e uma capella de hervas finas; em estando cozidas, ponhão-se a escorrer sobre o peneiro, e sirvão-se depois com essencia de presunto.

### *Alcaxofras Cozidas.*

Cortadas com igualdade as pontas das folhas de umas alcaxofras, deixem-se ferver em agua, e sal, com um bocado de manteiga; estando cozidas, ponhão-se a escorrer, tire-se-lhes o feno com uma colher, concertem-se no prato, e sirvão-se com molho de essencia ligada com manteiga, pimenta grossa, e um golpe de vinagre.

### *Alcaxofras à Provençal.*

Cortadas as pontas das alcaxofras, temperem-se com sal, pimenta e azeite; ponhão-se em uma torteira, mettão-se a cozer no forno, e deixem-se ferver pouco e pouco; estando assadas, tirem-se, ponhão-se no prato, deite-se-lhes uma gotta de azeite, e sirvão-se para entremeio.

### *Alcaxofras Fritas.*

Aparadas as alcaxofras, cortadas em quartos, tirado o feno, e as primeiras folhas, deitem-se em agua fria, e um pouco de vinagre; escorrão-se depois, e ao tempo de se servirem, deitem-se em uma tigella com ovos, farinha triga, sal, pimenta, e um golpe de vinagre; misturado tudo muito bem, frijão-se pouco e pouco em manteiga de porco, que não esteja demasiadamente quente; em estando fritas, sirvão-se guarnecidas de salsa para prato de entremeio.

Querendo-se para dia de peixe, frijão-se em manteiga de vacca, ou em azeite.

### *Couve-Flôr de varios modos.*

Entezadas em agua, e cozidas depois em um branco, escorrão-se sobre o peneiro, arrumem-se em um prato, e sirvão-se com molho de manteiga ligada, pimenta, e vinagre.

Tambem, depois de cozidas, e arrumadas no prato com



manteiga e queijo ralado por baixo, cobertas com um molho, e queijo ralado, córão-se, e servem para entremeio.

Tambem se servem em salada, e passadas por um polme, servem-se fritas.

### *Couve-Flôr à Gertrudinhas.*

Coze-se em agua e sal; corta-se em bocados, e passao-se estes por gemmas de ovos batidas; frigem-se em manteiga de porco, depois faz-se um molho de fricassé, e servem-se para entremeio.

Tambem são excellentes, sómente fritas.

### *Espargos com Manteiga.*

Aparados os espargos, cozão-se inteiros em agua e sal; depois de cozidos, escorrão-se, arrumem-se com geito, mettendo as pontas para o meio do prato; faça-se depois um molho com manteiga pulverizada de farinha de trigo, uma gotta de agua, pimenta, vinagre, noz moscada ralada, e posto ao lume, e mechendo sempre até se ligar, deite-se sobre os espargos, e sirva-se para entremeio.

Tambem se servem: depois de entezados, e feitos em bocadinhos de fricassé; á créma com essencia de presunto; para sôpas; em salada, com azeite, vinagre, e pimenta.

### *Bringelas Recheadas.*

Limpas, e cozidas em ametades as bringelas, tirem-lhes os miolos, pique-se logo estes miolos com parte de bringelas, cheiros afogados em manteiga de vacca, pão ralado, ovos e queijo; rechêem-se as bringelas com este picado, ponha-se em um prato covo, ou frigideira, sobre fatias já molhadas com um caldo grosso, feito de duas gemmas de ovos desfeitas em um pequenino de caldo, em que se afogarão cheiros; coza-se em lume brando por baixo e por cima, deitando-lhe primeiro o caldo, que ficou no afogado, e com canela por cima, e queijo ralado, mande-se á meza.

### *Bringelas Recheadas de outro modo.*

Cozidas em ametades as bringelas, e exprimidas, tirem todo o miolo de dentro a umas poucas d'ellas; e piquem



outras; estas, depois de picadas, misturem-se com uma pouca de cebôla, que ha de estar ao lume já frita em manteiga, e azeite; deitem-lhes ortelã, e ovos crus, e no mesmo lume se cozão, mechendo-se até que fiquem bem seccas; ponhão-se no taboleiro, ou cepo, piquem-se com ovos, pão ralado, e queijo, e tempere-se com assucar, canela, e todos os adubos; rechêem-se as bringelas com este picado, albardem-se com ovos, frijão-se com canela e assucar, e mande-se á meza.

N. B. Este mesmo rechêo serve para dia de carne, deitando-lhe carneiro picado, ou bofes de carneiro.

### *Bringelas de Tigelada.*

Cozidas as bringelas em quartos, e escaldadas por dentro, abafem-nas um pouco, cozão-se em agua e sal, e depois de esprimidas e enfarinhadas com farinha de trigo, ponhão-se em uma frigideira, (não indo umas sobre outras,) deitem-lhe por cima manteiga derretida, que as unte todas, um môlho de vinagre destemperado com mel, quanto baste para o fazer doce, e cravo pizado; cozão-se no forno, e mande-se á meza com canela por cima.

### PEPINOS, ABOBORAS, MELANCIAS, E MELÕES.

Em toda a parte é o pepino conhecido por uma das *quatro sementes frias*, e assim mesmo as aboboras, melancias, e melões; o pepino, e a abobora, ainda que de varias castas, servem para sôpas, ragús, fricassés, guarnições de entradas, e diversos pratos de entremeio, como foi dito.

O melão serve-se cru, com sal, no principio da meza, ou com assucar na sobremeza.

A melancia, na sobremeza com vinho e assucar.

### *Pepinos á Bexamela.*

Cortem-se em bocados iguaes tres ou quatro pepinos; entezem-se, escorrão-se, e deitem-se em um môlho á bexamela de bom gosto; em fervendo n'elle um pouco, e estando cozidos, liguem-se com gemmas de ovos, e sirvão para entremeio.



*Pepinos Recheados.*

Pellados, e tirada a tripa a cinco ou seis pepinos, entezem-se, recheem-se depois com um picado á crema bem ligado, e ponhão-se a cozer em caldo, com pranchas de toucinho, cebôla em rodas, e hervas finas; em estando cozidos, ponhão-se a escorrer em um peneiro, e sirvão-se com essencia de presunto, e sumo de limão, para entremeio.

*Pepinos com Queijo Parmezão.*

Recheados os pepinos, e cozidos em caldo, arrumem-se em um prato com uma pouca de manteiga por baixo, e deitando por cima d'elles uma pouca de essencia de presunto misturada com manteiga, cobrão-se de queijo ralado, e metão-se no forno; depois de corados, sirvão-se como os antecedentes.

Tambem, depois dos pepinos recheados, e cozidos, cortão-se em bocados, passam-se por ovos e pão ralado, frigem-se, e servem, guarnecidos de salsa, para entremeio.

*Pepinos pequenos, e Massarocas de Milho de Conserva.*

Toma-se a quantidade de massarocas de milho que parecer, que estejam ainda verdes, e como em tutano; fervem-se em agua meio quarto de hora, passam-se para agua fria, e arrumão-se depois em uma tigella; deitão-lhe em cima uma salmoura fervendo, feita com agua, e uma terça parte de vinagre branco e forte, alguns cravos da India e sal; põem-se sobre rescaldo até ao outro dia, em que lhe deitarão outra tanta quantidade de salmoura, o que se fará até ficarem bem verdes; depois, mettem-se em boiões, ou vidros, tapão-se e guardão-se em lugar fresco, para uzarem d'elles quando parecer.

O mesmo se fará aos Pepinos pequenos, a que os Francezes, assim conservados, chamão: *Cornixões*.

*Receita para preparar Azeitonas á moda Franceza.*

Peguem na quantidade de cinza que se julgar uecessaria, e ferva-se em dous, ou em tres almudes de agua, de forma que depois de fervida fique uma cenzada forte; deixe-se depois descauçar e esfriar; cóe-se por um panno, tomem



dous ou tres alqueires de azeitonas verdes, deitem-se-lhe dentro, e deixem-se estar até que a cenzada as penetre até ao caroço, o que se fará no espaço de vinte e quatro horas; escorra-se-lhes a cenzada, deitem-lhes agua fria, e mudando-lhes esta tres ou quatro vezes, até sair clara, deixem-se ficar nella oito dias, mudando-se-lhes a agua pela manhã, e á tarde; em as azeitonas estando com um verde claro, e sem amargo, deitem-se em uma talha, ou em boiões vidrados; cobrão-se de salmoura, tapem-se, ponhão-se em lugar fresco, e sirvão-se d'ellas passados quinze dias, ou quando se fizerem necessarias.

Bem advertido que a salmoura será feita sómente com agua, e o sal necessario, e que se ha-de deitar quente, com uns ramos de ouregãos, outros de funcho, e umas folhas de louro, e páo rosa; depois de tudo fervido, deixe-se descansar, e deite-se quente em cima das azeitonas, como fica dito.

#### BETTARAVAS E BATATAS.

As Betteravas cozidas na agua, ou assadas no forno, comem-se em salada, com hervas finas e mostarda.

As Batatas, depois de cozidas em agua, e pelladas, comem-se com molho de manteiga, e mostarda.

Tambem acompanhão a carne cozida como guarnições.

Tambem cortão-se em fatias mui delgadas, e frigem-se em manteiga, com lume vivo, de sorte que fiquem torradinhas, e croquantes, sem com tudo ficarem queimadas; sirvão-se quentinhas no acto de se comerem, pulverizadas de sal e pimenta.

#### TRUFAS, OU TUBARAS DA TERRA.

As trufas grandes são as mais estimadas; as que vêm marinadas da França são as melhores, e servem para ragús, guarnições de entradas, e entremeios; picadas, servem para differentes molhos, e manjares delicadissimos, como foi explicado.

#### *Ragú de Trufas.*

Pelladas, e cortadas as trufas em fatias delgadas, refoguem-se com uma fatia de presunto, e toucinho derretido;



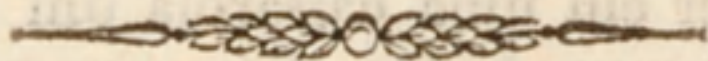
depois deite-se-lhes caldo, meio copo de vinho branco, uma capella de salsa, e uma cebolinha com dous cravos, e pimenta; deixe-se ferver pouco e pouco; estando cozidas, e sem gordura, deite-se-lhes uma colher de culí, e sirva-se para guarnições de qualquer entrada.

#### COGOMELLOS, MORILHAS, E MOSSEÇÕES.

Os cogomellos verdes comem-se em ragú, de fricassé, e com hervas finas; mas sendo seccos, como de ordinario o são, assim como as morilhas e mosseções, deitão-se de molho em agua morna, apartão-se, e servem para guarnições de entradas, tortas, e varios pratos de entremeio.

#### ALCAPARRAS, E PERREXIL.

As alcaparras, e o perrexil, deitados de conserva, servem para guarnecer saladas, cozidas, salada de enxovas, de atum marinado, de ovas de peixe, e para varios molhos e guarnições, como foi dito.





# MOLHOS.

## MÔLHOS.

Fazem-se môlhos de muitas qualidades.

### *Mólho à Bexamela.*

- Corlem-se em dados grandes uns bocados de vitella, e de prezunto, duas raízes, e uma cebôla; passe-se tudo pelo fogo em uma cassarola, com toucinho derretido, e um bocado de manteiga pulverizada de farinha triga; deite-se-lhes depois restorão, e leite de vacca reduzido, sal, pimenta, um dente de alho, uma cebolinha cravejada, hervas finas, e deixe-se ferver pouco e pouco; estando cozido, e reduzido, passe-se pelo peneiro, e sirva-se este mólho para filetes de vacca assada, legumes, e outras guarnições.

### *Mólho Doce.*

Deite-se a ferver em uma cassarola um quartilho de vinho tinto, e assucar em pedra, dous cravos, canela, um bocado de casca de limão, uma pouca de semente de coentro, e deixe-se cozer pouco e pouco; estando reduzido a duas terças partes, passe-se pelo peneiro, e sirva-se a parte em salseiras, para lingoas assadas, lebres, láparos, ou qualquer outra caça brava.

### *Mólho de Echalotas.*

Piquem-se cinco ou seis echalotas, deitem-se em uma cassarola com substancia de vacca, ou de vitella, sal, pimen-



ta, e sumo de limão ; ponha-se ao lume a aqueantar , e sem que ferva , servirá para vitella, vacca , carneiro assado , e costellas assadas nas grelhas.

Tambem, em lugar de substancia, póde-se deitar as echalotas em uma essencia clara.

#### *Mólho de Salsa.*

Deite-se em uma cassarola meia colher de caldo , um pouco de culí, uma enxova, salsa entezada e picada meuda, uma gotta de vinagre , um bocado de manteiga e pimenta ; posto ao lume, mechendo-se sempre até estar ligado, serve para toda a qualidade de caça ou peixe que parecer.

#### *Mólho de Pobres.*

Deitem em uma tigella , ou salseira, cebolinha picada, sal, pimenta, e agua, e sirva-se frio.

Podem tambem picar umas echalotas , deita-las em uma cassarola com agua, sal, pimenta, e sumo de limão, e posto , a aqueantar, sem que ferva, ir quente.

Podem outro sim , pizar cebôlas, dous dentes de alho , e echalotas ; desfazer tudo em uma gotta de agua e vinho branco ; pôr a ferver temperado de sal, e pimenta , ajuntar-lhe sumo de laranja azeda, coar por um panno, e servir para o que fôr.

#### *Mólho de Pobres com Azeite.*

Piquem duas cebolinhas verdes, e uma pouca de salsa, deite-se em uma tigella com sal, pimenta, azeite e vinagre, e sirva-se frio.

#### *Mólho à Robert.*

Tome-se quatro cebôlas, cortem-se em rodas, ou em dados, refoguem-se em toucinho , ou em manteiga derretida, e em principiando a córar-se, deite-se-lhes substancia, e culí de vitella ; temperem-se de sal e pimenta, e deixem-se ferver pouco a pouco ; em estando cozidas, sobre-se-lhes a gordura, deitem-se-lhes duas colheres de mostarda, e serve-se para o que se quer.



*Molho de Arlequim.*

Tome-se um bocado de presunto cozido, peito de gallinha assado, pepino marinado, gemmas de ovos duros, uma enxova, duas echalotas, salsa entezada, corte-se tudo igual, e que fique do tamanho de cabeças de alfinetes: deite-se em um restorão, ou em essencia clara com sumo de limão, e sirva para entradas de bréza, de espeto, e para o tudo mais que quizerem.

*Molho do Almirante.*

Ponha-se ao lume uma cassarola com um pouco de restorão, ou essencia clara, enxova picada, alcaparras meudas, seis rocambolas, pimenta pizada, noz moscada ralada, um bocado de manteiga pulverizada de farinha de trigo, e mecha-se até estar ligado; estando de bom gosto, sirva com sumo de agrão ou de limão.

*Molho de Princeza.*

Piquem muito meudo trufas, cogomelos, salsa, e cebolinha; refoguem tudo em manteiga, presunto, e uma folha de louro; deem-lhe meio copo de vinho branco, uma colher de caldo, e um pouco de culí; tempere-se de sal e pimenta, e deixe-se ferver pouco e pouco; em estando reduzido, tirem a gordura, o louro, e o presunto, ligue-se com tres gemmas de ovos desfeitas em limão e caldo, e tendo bom gosto, sirvão-se d'elle para o que fôr preciso.

*Molho de Marfim.*

Refoguem por um instante em toucinho derretido uns bocados de vitella, e de presunto; depois, deem-lhes um copo de vinho branco, duas colheres de caldo, dous dentes de alho, uma capella de salsa, e hervas finas, dous cravos, sal, pimenta, e deixe-se ferver pouco e pouco; estando cozido, passe-se pelo peneiro, com miolo de pão ensopado em leite, quatro gemmas de ovos pizadas, e um pouco de leite reduzido; posto a aquentar, sem que ferva, servirá para frangos, pombinhos, e para tudo o mais que fôr necessário.

*Molho à Allemã.*

Refoguem em manteiga córaa presunto, trufas, cogo-



mclos, cebolinhas, salsa, um dente de alho, tudo picado; depois, deitem-lhe uma colher de caldo, tempere-se de pimenta, e uma folha de louro, e deixe-se ferver pouco e pouco; reduzido o caldo, ligue-se com duas gemmas de ovos, e um bocado de manteiga, e deitem-lhe umas poucas de pistachias e uns poucos de pinhões.

N. B. Este molho serve para frangos, ou para qualquer caça que quizerem.

*Molho à Allemã para Veado.*

Deite-se em uma cassarola uma garrafa de vinho, e outro tanto de vinagre, ajunte-se-lhe assucar, canela, duas fatias de limão, e ponha-se a ferver até estar reduzido a metade; e tendo-se cozido umas ginjas, ou ameixas em um pouco de assucar, misture-se no molho, passe-se pelo peneiro, e servirá para veado, bico, gamo, lebre, e toda a mais caça brava.

*Molho à Hollandeza.*

Polveriza-se de farinha de trigo um bom bocado de manteiga fresca; deite-se em uma cassarola com meia colher de caldo, ajunte-se-lhe uma enxova picada, salsa fervida, tempere-se de sal e pimenta. ponha-se ao lume, mechendo-se sempre até estar ligado; depois, deite-se-lhe sumo de limão. Este molho serve para qualquer caça ou peixe.

*Molho à Inglesa.*

Deite-se em uma cassarola essencia clara: uma enxova picada, alcaparras meudas, duas cebolinhas inteiras, e um bocado de manteiga fresca; posta sobre o lume, e mechendo-se sempre até estar ligado, ajunte-se-lhe duas gemmas de ovos duros picadas sobre um panno, e sumo de limão.

Este molho serve para caça cozida, assada, ou como parecer.

*Molho à Moscovita.*

Deite-se em uma cassarola: uma colher de essencia de pre-zunto, meia mão cheia de passas de Corinθο, pepinos de conserva em filetes, duas rodas de limão sem casca, e posto



ao lume, ajunte-se-lhe pimenta, e um bocado de manteiga; em estando ligado, serve &c.

*Molho á Hespanhola.*

Guarnece-se uma cassarola com pranchas de vitella, e fatias de presunto, uma perdiz, e duas raízes; ponha-se no lume a suar pouco e pouco; em se pegando, deite-se-lhe uma gotta de caldo, meia garrafa de vinho branco já fervido, e uma colher de culí; tempere-se de pimenta, semente de coentro, dentes de alho, uma capella de salsa, hervas finas, cebôla cravejada, azeite bom, e deixe-se ferver pouco e pouco por espaço de duas horas; ajunte-se-lhe depois duas rodas de limão, e estando reduzido, tire-se-lhe a gordura, passe-se pelo peneiro, e sirva-se d'elle.

*Molho á Provençal.*

Piquem-se duas enxovas, trufas, cogomelos, cebolinha, salsa, e refogue-se tudo em azeite; em estando refogado, deite-se-lhe um copo de vinho branco, dous dentes de alho, pimenta, meia folha de louro, e duas fatias de limão; em fervendo, ajunte-se-lhe uma colher de culí de vitella, e presunto; e em estando de bom gosto, tire-se-lhe a gordura, e sirva-se, com sumo de limão, no que fôr util.

*Molho á Romana.*

Guarnece-se no fundo de uma cassarola com pranchas de vitella, de presunto, raízes, cebôlas em rodas, e ponhão-se ao lume a suar pouco e pouco; em a substancia se pegando, deite-se-lhe um copo de vinho branco, duas colheres de caldo; ajunte-se-lhe aipo, duas echalotas, dous dentes de alho, semen'e de coentro, duas rodas de limão sem casca; tempere-se de sal, pimenta, dous cravos, e deixe-se ferver pouco e pouco; em estando reduzido, ligue-se com um pouco de culí, e tendo bom gosto, tire-se-lhe a gordura, passe-se pelo peneiro, e sirva-se para o que fôr necessario.

*Molho de Laranja.*

Deite-se em uma cassarola uma colher de culí de vitella, e de presunto, ajunte-se-lhe um bocado de manteiga fresca,



alguns filetes de casca de laranja, e o sumo d'ellas espremidas; tempere-se de pimenta, e em estando ligado, serve para patos e marrecas assadas, &c.

*Mólho para Salmis.*

Assadas duas ou tres gallinholas, tirem-se-lhes os peitos, e as coxas; ponhão-se de parte as moellas, e pizem-se os ossos, tripas, e figados; depois de tudo muito bem pizado, desfaça-se em vinho tinto, e um pouco de restaurão, e deixe-se ferver temperado com sal, pimenta, e uma folha de louro; em estando reduzido, passe-se pelo peneiro, e metta-se-lhe dentro os quartos das gallinholas com filetes, e sumo de laranjas azedas; em estando quentes, mas que não fervão, sirva para patos, maçaricos, larambolas, narcejas, tordos, e outros passaros, guarnecidos com bocados de miolo de pão fritos.

*Mólhos para Dias de Peixe.*

Todos os mólhos, e ragús de legumes, e mariscos, que se fizerem para os dias de peixe, se devem molhar com caldo, substancia, e culis proprios do dia, e temperarem-se, e acabarem-se como os mólhos de carne já acima ditos.

*Mólhos Picantes.*

Deite-se em uma cassarola: meio copo de vinagre, dous dentes de alho, umas rodas de cebolas, mangericão secco, uma folha de louro, salsa inteira, duas fatias de limão sem casca, sal, pimenta, e ponha-se a ferver; em fervendo um instante, ajunte-se-lhe uma colher de substancia, meia de culi, e deixe-se ir fervendo pouco e pouco; em estando reduzido, e de bom gosto, passe-se pelo peneiro, e sirva-se para lebres, veados, e toda a caça brava que se quizer.

*Mólho de Aspic Picante.*

Deite-se em uma cassarola: bocados de vitella e de presunto, caldo sufficiente, meio quartilho de vinho branco, uma capella de salsa e hervas finas, um raminho de ortelão, semente de coentro, dous cravos, macis gengibre, dentes de alho, quatro echalotas, sal, pimenta, fatias de limão sem



casca, duas colherinhas de azeite fino, e deixe-se ferver pouco e pouco; em estando reduzido, deite-se-lhe meio copo de vinagre bom, e branco, e deixe-se ferver; em fervendo, tire-se-lhe o azeite, ligue-se com meia colher de culí, passe-se pelo peneiro, e tendo bom gosto, sirva-se para o que urgir.

*Mólho Verde Picante.*

Refogue-se em toucinho derretido uns bocados de vitella, e de prezunto, pulverizados de farinha de trigo; depois de refogados, deite-se-lhe um copo de vinho branco, duas colheres de caldo, e deixe-se ferver pouco e pouco; pize-se depois salsa, cerefolia, estragão, ortelão, rabos de cebolinha, e esprema-se tudo com sumo de limão; tirado o succo verde, desfaça-se com quatro gemmas de ovos, ligue-se com isto o mólho, passe-se pelo peneiro; tendo bom gosto, serve-se para frangãos, vitella, cordeiro, cabrito, e todo mais que fôr tenro.

*Outro Mólho Verde, frio.*

Pize-se em um gral de pedra: cerefolio, pimpinella, estragão, ortelãa, beldroegas, cebolinha verde, de cada um segundo a sua força; em estando pizado, desfaz-se tudo em azeite fino, meio dente de alho picado, sal, pimenta, uma gota de agua, vinagre, duas colherinhas de mostarda; misture-se tudo, e tendo bom gosto, sirva-se á parte em uma salseira.

*Mólho de Remolada.*

Pique-se muito meudo uma enxova, cebolinhas, salsa, dous dentes de alho; passem-se por um pouco de azeite em uma cassarola ao lume; deite-se-lhe depois um pouco de vinagre, e meia colher de culí, sal, pimenta, uma capella de salsa, louro, dous cravos, e deixe-se ferver tudo um instante; tire-se do lume, tire-se-lhe a capella, o azeite, e o louro, deite-se-lhe mostarda, e tendo bom gosto, sirvão-se d'elle para assados nas grelhas, e no espeto.

*Mólho de Remolada frio.*

Pique-se duas enxovas, alcaparras, cebolinhas, salsa, e



meio dente de alho . pize-se depois muito bem ; em estando pizado , desfaz-se em azeite fino , mostarda , e vinagre salpimentado ; serve-se a parte em uma salseira.

Este mólho serve para Perdizes , Gallinhas , Capões assados no espeto, ou nas grelhas.

#### *Mólho de Prezunto.*

Guarnece-se o fundo de uma cassarola com fatias de prezunto ; põe-se ao lume a suar por ambos os lados , e principiando a pegar-se , deite-se-lhe um pouco de vinho branco, uma colher de substancia, tempere-se de pimenta, uma capella de hervas finas, uma cebolinha com dous cravos, e em estando reduzido á metade , ajunte-se-lhe meia colher de culi de vitella, e deixe-se ferver mais um pouco ; passe-se depois pelo peneiro, e sirva-se para empadas, tortas, guizados. &c.

#### *Essencia de Prezunto.*

Guarnecido o fundo de uma cassarola de fatias de prezunto, com duas raizes, duas cebôlas em rodas, e um pouco de toucinho derretido , ponha-se no lume a suar pouco e pouco ; em estando corado , e principiando a pegar-se, deitem-lhe um quartilho de vinho branco, uma colher de caldo, e duas de substancia ; tempere-se de pimenta, uma capella de salsa, e hervas finas, duas cebolinhas verdes, com dous cravos, e deixe-se ferver pouco e pouco ; reduza-se , ligue-se depois com duas colheres de culi , tire-se-lhe a gordura, e tendo bom gosto, passe-se pelo peneiro , ou pela estamenha, e servirá para todos os mólhos, ou ragús em que convier melhor.

#### *Culi Ordinario.*

Guarnece-se o fundo de uma cassarola com pranchas de vitella, e duas fatias de prezunto, algumas raizes, e cebôlas ; ponha-se a suar sobre lume brando, deitando-se-lhe de quando em quando uma gota de caldo ; espume-se, e tempere-se com uma capella de salsa, e hervas finas, uma cebôla com dous ou tres cravos ; ligue-se com farinha de trigo corada, ou então com farinha desfeita em substan-



cia, e deixe-se ferver pouco e pouco; em estando cozida a carne, tire-se-lhe a gordura, passe-se pelo peneiro, e sirva para ragús.

*Culí Magro.*

Deite-se em uma cassarola um bocado de manteiga, cebôlas em rodas, paneis, cenouras, e postas de peixe; deixe-se suar pouco e pouco; em estando pegado, deite-se-lhe caldo, uma colher de substancia, e ligue-se com farinha de trigo corada em manteiga; tempere-se com meio quartilho de vinho branco, uma capella de salsa, hervas finas, e alguns dentes de alhos; em estando cozido, e de bom gosto, tire-se-lhe a gordura, passe-se pelo peneiro, e sirva para todos os mólhos em que for necessario.

*Culí Branco.*

Guarnece-se o fundo de uma cassarola com pranchas de vitella, de presunto, cebôlas, raizes, como para o culí ordinario, e depois de ter suado, e antes de se pegar, molhe-se com caldo, e tempere-se com uma capella de salsa, hervas finas, e uma cebôla cravejada; deixe-se ferver pouco e pouco; estando a carne cozida, e de bom gosto, pizem-se os peitos de gallinhas de capão, ou de perdizes assadas, gemmas de ovos duras, e miolo de pão ensopado em leite; desfeito tudo com o caldo, passe-se pelo peneiro, e depois de quente, mas que não ferva, servirá para sôpas, mólhos, e ragús brancos.

*Culí de Camarões.*

Guarnece-se uma cassarola com manteiga, cebôlas, raizes, e postas de peixe, como para culí magro, e depois de ter suado, principiando a pegar-se, molhe-se com caldo, e tempere-se com uma capella de salsa, e hervas finas, dous ou tres cravos da India, e deixe-se ferver uma hora; pizem-se depois uns camarões com algumas amendoas, quatro gemmas de ovos duras, duas codeas de pão ensopadas, e desfeito tudo no caldo, passe-se pelo peneiro, ponha-se a aquecer, e sem que ferva, sirva para sôpas, entradas, terrinas, tortas, e para tudo o que necessitar de culí de camarões.



*Culí de Perdizes para Sopas.*

Assado um bocado de vacca, e duas perdizes, tire-se-lhes os peitos, e pize-se o mais com bocados de codeas de pão; desfaca-se depois com boa substancia, e caldo; temperado, e de bom gosto, dêem-se-lhe quatro fervuras, passe-se depois pela estamenha, ou pelo peneiro, e servirá para sôpas.

*Outro Culí de Perdizes, ou de outra qualquer Caca.*

Deite-se em uma cassarola: tres ou quatro arrateis de vitella, meio arratel de prezunto, duas cebôlas em rodas, duas raizes; em estando pegado, deite-se-lhe um pouco de toucinho derretido, uma pouca de farinha de trigo, e mechendo sempre até tomar côr, deite-se-lhe tres ou quatro colheres de caldo, e outras tantas de substancia; tempere-se com sal, pimenta, dous cravos, uma capella de salsa, e hervas finas, umas fatias de trufas, e alguns musserões; deixe-se ferver pouco e pouco; em estando tudo cozido, ajunte-se-lhe umas codeas de pão, e duas perdizes assadas e pizadas; passe-se depois pela estamenha, e estando quente, e sem que ferva, sirva em tudo o que fôr necessario.

Em lugar de Perdizes, poder-se-ha uzar de Gallinhas, de Capãos, Gallinholas, Adens, Pombos bravos, Codornizes, Coelhos, e de tudo que fizer mais arranjo.

*Culí de Castanhas.*

Tirada a primeira casca a meio cento de castanhas, metão-se no forno, para se lhes tirarem as segundas; em estando pelladas, ponhão-se a cozer em substancia, ou em caldo; depois de cozidas, pizem-se em um gral de pedra, e pizadas desfaca-se com substancia de vitella e de prezunto; passem-se pela estamenha, deitem-se em uma cassarola, ponhão-se ao lume, espumem-se, e estando com boa côr, e de bom gosto, serve para sôpas, terrinas, e outras entradas.

Todos os Culís de Legumes, e de Raizes se acabarão d'este mesmo modo.

*Ragú de Alfaces e Aípos.*

Os ragús de alfaces, ou de aípos, fazem-se como os das



chicorias, que seguem, e servem para guarnições de entrada, e de entremeios.

Tambem se servem recheadas cozidas em bréza, e fritas à bazilica.

#### *Ragú de Nabos.*

Cortem-se os nabos em bocados iguaes, fervão-se em agua por um instante, escorrão-se, passem-se pelo lume em uma cassarola com manteiga, ou toucinho derretido, e um bocado de presunto; pulverizem-se com farinha de trigo, deite-se-lhe uma pouca de substancia, temperem-se de sal e pimenta, uma capella, e uma cebôla com dous cravos; deixe-se ferver pouco e pouco; estando cozidos, tire-se-lhes a capella, e a gordura, liguem-se com culí, e tendo bom gosto, serve para terrinas, e guarnições de entradas.

#### *Ragú de Cardos.*

Cortem-se uns pés de cardos em bocados iguaes, fervão-se em agua com uma gota de vinagre, deitem-se depois em agua fria, alimpem-se dos fios; deitem-se depois a cozer em um branco com manteiga, ou gordura de vacca, e rodas de limão; em estando cozidos, escorrão-se e deitem-se por um instante a ferver em uma boa essencia; depois, ajunte-se-lhe um bocadinho de manteiga, um golpe de vinagre, e serve para entradas.

#### *Ragú branco de Cardos.*

Cozidos os cardos em um caldo branco, como os antecedentes, escorrem-se depois, deitão-se em uma bexamela de bom gosto, dão-se-lhe algumas fervuras n'ella, ligue-se depois com gemmas de ovos, noz moscada, e um golpe de vinagre branco. Serve para entremeo.

#### *Ragú de Azedas.*

Lavadas, e amortecidas as azedas em agua, escorrão-se por um peneiro; pinguem-se, e refogue-se em manteiga uma cebôla picada; depois d'esta refogada, deite-se-lhe dentro as azedas, e uma pouca de essencia, e deixe-se ferver um instante; estando de bom gosto, liguem-se com



gemmas de ovos desfeitas em leite, e sirvão-se por baixo de qualquer entrada, ou para entremeios com ovos por cima.

*Ragú de Perrexil, e outros Legumes.*

Deitem-se as folhas de perrexil de mólho; depois, passem-se por agua fervendo, para se-lhe tirar o sal, e o vinagre; espremão-se, e ponhão-se a ferver por um instante em uma pouca de substancia; estando cozidas, liguem-se com culí de vitella, e de presunto, e sirva-se para guarnições de entradas.

Os pepinos, feijões verdes, e outros legumes de conserva, servem-se pelo mesmo modo.

*Ragú de Castanhas.*

Tomem-se meio cento de castanhas verdes, descasquem-se, pellem-se em agua fervendo, acabem-se de cozer em vinho branco, e caldo, ou substancia; estando cozidas, e inteiras, liguem-se com um culí de presunto, ou de vitella, e tendo bom gosto, sirva para terrinas, e outras entradas; e tambem se-lhe pódem juntar salchichas.

*Ragú de Azeitonas.*

Pegue-se em um cento de azeitonas, tirem-se-lhes os caroços por forma que pareçam inteiras; deitem-se a entezar em agua, escorrão-se, e ponhão-se a ferver um instante em culí de vitella, com uma enxova picada, uma capella, e vinho branco; depois de ferverem quanto baste, tire-se-lhes a capella, e tendo bom gosto, serve para entradas de tor-dos, gallinholas, ou qualquer peça de caça.

*Ragú de Alcaxofras.*

Tome-se meia duzia de alcaxofras, cortem-se em quartos, aparem-se; entezem-se, e deitem-se a cozer em uma bréza; estando cozidas, mettão-se em uma essencia de presunto, dêem-se-lhe quatro fervuras, e liguem-se com um pouco de culí; serve para guarnições de entrada.

Tambem se pódem fazer: brancas, pulverizadas com farinha de trigo, cozidas em caldo, e ligadas com ovos, leite, e assim servirão para entremeio.



*Ragú de Ervilhas.*

Refoguem-se as ervilhas em toucinho derretido, ou em manteiga; depois de refogadas, deite-se-lhes uma pouca de substancia, uma capella de salsa, uma cebolinha com dous cravos, e deixem-se cozer; tirem-se-lhe depois a gordura, liguem-se com um culí de vitella, e de prezunto; e tendo bom gosto, serve-se para guarnições de entradas com sumo de limão.

*Ragú de Feijões.*

Escolhão-se os mais tenros, e os mais verdes, quebrem-se-lhes as pontas, e cozão-se em agua simples; depois de cozidos, refoguem-se em manteiga com cebolinha, e salsa picada, temperados de sal e pimenta; em estando refogados, molhem-se com substancia, liguem-se depois com culí de vitella, e de prezunto, e sirva-se para guarnições de entradas.

*Ragú de Espargos.*

Cortem-se os espargos em bocados iguaes, entezem-se, passem-se depois por manteiga, com uma fatia de prezunto, e pulverizados de farinha de trigo; deite-se-lhe depois uma pouca de substancia, temperem-se de sal, e pimenta, e uma capella de salsa; deixem-se ferver um instante; em estando cozidos, tire-se-lhes a manteiga, a capella, e o prezunto; liguem-se com culí e limão, e tendo bom gosto, sirva-se para guarnições de qualquer entrada.

*Ragú de Espinafres.*

Lavadas, e cozidas em agua simples as folhas dos espinafres, pizadas, e bem espremidas, refoguem-se em manteiga, ou em toucinho derretido; depois de refogadas, deite-se-lhes uma essencia de bom gosto, ou então, molhem-se com uma bexamela; depois, ligue-se com gemmas de ovos, e servirá por baixo de entradas, lardeadas de prezunto, e de tudo o que fôr conveniente.

*Ragú de Pepinos.*

Pellados, e coriados em dados os pepinos, e duas saladas,



marinem-se em vinagre e sal ; depois, espremão-se em um panno ; refoguem-se em manteiga corada , e uma fatia de presunto ; depois de refogados , molhem-se com substancia, temperem-se, e deixem-se cozer ; tire-se-lhes a gordura, liguem-se com culi de vitella, e sirva-se para todas as entradas de bréza, de espeto, ou lardeados.

*Ragú de Couve-Flôr.*

Partão-se as couves em bocados , tire-se-lhes as pelles , e ponhão-se a cozer em agua com sal, farinha de trigo, e um bocado de toucinho, ou de manteiga ; estando cozidas, ponhão-se em roda de qualquer peça de carne com essencia, e um bocado de manteiga ligada por cima.

*Ragú de Repolhos, e Couves Lombardas.*

Cortados os repolhos em quartos , entezem-se em agua, espremão-se, atem-se com barbante, e cozão-se em uma meia bréza ligeira ; depois de cozidos, escorrão-se, ajunmem-se de roda de qualquer caça, ou peça de carne, e sirvão-se com essencia por cima.

Tambem se servem recheados com picados, e varias guarnições no meio.

Tambem cozidos com peças de carne de porco, chouriços, salchichas, presunto, com mólho claro em cima, e são excellentes.

*Ragú de Chicorias.*

Lavadas muito bem as chicorias, e entezadas, espremão-se, atem-se com barbante, e cozão-se com uma bréza ligeira ; escorrão-se, cortem-se em bocados iguaes, deitem-se em uma boa essencia, e deixem-se ferver um instante, ajuntando-lhe echalota picada, e depois sumo de limão. Serve para guarnecer entradas.

*Ragú branco de Chicoria.*

Entezadas as chicorias, e depois cozidas em uma bréza, escorrem-se ; cortão-se em bocados iguaes, deitão-se a ferver por um instante em um mólho á bexamela ; ligue-se depois com gemmas de ovos, e estando com bom gosto,



serve para varias entradas, e tambem para entremeios com ovos escalfados por cima.

*Ragú de Trufas.*

Pcelladas, e cortadas as trufas em fatias delgadas, refoquem-se com uma fatia de prezunto, e toucinho derretido; depois, deitem-lhes caldo, meio copo de vinho branco, uma capella, e uma cebolinha com dois cravos, e pimenta, e deixe-se ferver pouco e pouco; estando cozidas, e sem gordura, deitem-lhes uma colher de culí, e sirvão para guarnições de qualquer entrada.

*Ragú de Prezunto.*

Cortem de um mesmo tamanho, e bem iguaes, seis fatias de prezunto; deitem-se duas horas de môlho em agua, enxuguem-se muito bem, e ponhão-se a suar em toucinho derretido; em estando coradas de ambas as bandas, tirem-se fóra, deitem no que ficou pegado no fundo da cassarola um pouco de vinho branco, e um pouco de culí; deem-lhe quatro fervuras, ajuntem-lhe pimenta, e uma gota de vinagre, tire-se-lhe a gordura, passe pelo peneiro, e sirva para guarnição de entrada.

*Ragú de Ostras.*

Desfação duas enxovas em uma pouca de manteiga, ou toucinho derretido, deitem-lhe meio copo de vinho branco, e meia colher de substancia, tempere-se de pimenta, uma capella, e uma cebolinha, com dois cravos da India; deixe-se reduzir, ligue-se depois com um pouco de culí, ajuntem-lhe duas ou tres duzias de ostras entezadas e aparadas, ponha-se sobre o lume, e sem que ferva, e de bom gosto, servirá para varias guarnições.

*Ragú de Camarões.*

Cozidos os camarões, e esburgados os rabos, refoguem-se em toucinho derretido, com fatias de trufas, mosserões, e um bocado de prezunto; em estando refogados, deitem-lhe uma colher de substancia, temperem-se, e deixem-se cozer; em estando cozidos, liguem-se com um pouco de



culi de camarões, e acabado, e de bom gosto, sirva para o que quizerem.

*Ragú de Mariscos por diferentes modos.*

Deve-se advertir que sem embargo d'estes ragús de mariscos servirem para guarnições de entradas; tambem servem para pratos de entremeio com ametade de uma codêa de pão no meio.

Além d'isto, tambem servem com mólho branco, ligado com gemmas de ovos, tanto para dias de carne como para dias de peixe, com a differença que em lugar de toucinho e culi de carne, sirvão-se de manteiga, ou de azeite, e molhem-se com substancia e culi magros.

*Substancia de Carne.*

Guarneça-se o fundo de uma cassarola com um pouco de toucinho, e cebôlas em rodas; ponha-se-lhe em cima pranchas de vacca, ou de vitella, cortadas delgadas, e batidas entre dous pannos; algumas raízes, como paneis e cenouras, e ponha-se ao lume a suar pouco e pouco, deitando-lhe de quando em quando umas gotas de caldo, para que não queime; em estando sufficientemente pegado, deite-se-lhe caldo, e deixe-se ferver pouco e pouco; estando cozida a carne, tire-se-lhe a gordura, passe-se pelo peneiro, e depois de descansar, e estar clara, serve para sôpas, ragús, e outros mólhos.

*Substancia de Peixes.*

Cortem-se em rodas meia duzia de cebôlas, quatro paneis, e cenouras; refoguem-se em manteiga, e em as cebôlas estando córadas, como convem, deite-se-lhe caldo de peixe, ou de raízes, e ajunte-se-lhe algum ruivo, charroco, ou fragmentos de outros peixes; estando tudo cozido, temperado, e de bom gosto, passe-se pelo peneiro, deixe-se descansar, e sirva para sôpas, ragús, e mólhos.

*Restaurão.*

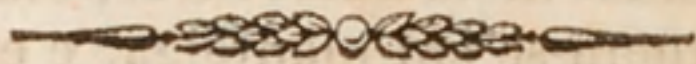
Ponha-se no fundo de uma panella: tres ou quatro arrateis de vitella, fatias de presunto, uma gallinha em quartos,



duas raízes, duas cebôlas, uns dentes de alho, uma capella de salsa eervas finas, dous cravos da India, um pouco de toucinho derretido, e uma goia de azeite bom; cobra-se a panella, e ponha-se sobre o lume vivo, e em a carne estando refeita, e teza, deite-se-lhe caldo sufficiente, espumese, e deixe-se ferver, pouco e pouco, quatro horas; estando reduzido, e de bom gosto, passe-se pelo peneiro, e tirada a gordura, sirva para dar alma a varios ragús e môlhos.

*Restaurão para Dias de Peixe.*

Deite-se um bocado de manteiga em uma marmitta, ou panella, ponha-se-lhe em cima: rodas de cebôlas, postas de peixe bom, quatro lagostinhas machucadas, raízes, uma capella de salsa eervas finas, uma cabeça de alhos, dous ou tres cravos da India, e deixe-se suar por meia hora em lume brando; passe-se depois para lume mais forte, e em principiando a pegar-se, deite-se-lhe um copo de vinho branco, e outro de caldo magro, que seja bom, e deixe-se ferver pouco e pouco; em estando reduzido, e de bom gosto, passe-se pelo peneiro, e sirva para todos os môlhos, e ragús que se quizer.





# OVOS.

## Dos Ovos.

Os ovos constituem um alimento excellente, e nutritivo, que chega ao doente, ao rico, e ao pobre. Depois da carne, e do peixe, são os ovos que fazem mais diversidade nas cozinhas.

### *Ovos Cozidos com a Casca.*

Devem ser os ovos frescos do mesmo dia, e para se cozerem como deve ser, nem mais, nem menos, deilão-se em agua fervente, e deixão-se estar dois minutos sobre o lume; depois, tira-se a cassarola, cobre-se com a sua tampa, e os ovos dentro por outro minuto; tirão-se depois para fóra, e sirvão-se quentes sobre um guardanapo dobrado.

### *Ovos Molles de varios modos, ou Escalfados.*

Ponhão ao lume uma cassarola meia de agua, com sal, e um pouco de vinagre; em fervendo, cozão n'ella os ovos, que são frescos, e quebrando-os, fiquem uns separados dos outros; tirem-se fóra antes que endureção, passem-se para outra agua, que esteja morna, aparem-se, e sirvão-se com varios môlhos, como molho de substancia, de essencia, de prezunto, sóssa - Robert, sóssa de enxovas, e alcaparras, môlho branco, môlho verde; com ragús de legumes, como são: espargos, alfaces, chicorias, aipo, espinafres, e azedas; ragú de trufas, de moléjas, de cogomêlos, ou qualquer outro que bem parecer.



*Ovos Fritos com diversos molhos.*

Se fôrem para dia de carne, frijão-se em manteiga de porco, e para dia de peixe em manteiga de vacca, uma e outra que esteja derretida, e bem quente; e frijão-se os ovos de modo que fiquem redondos, e cozidos de forma que a gemma não seja dura; e servem-se com os mesmos molhos e ragús com que se servem os ovos que anteceden-temente dissemos.

*Ovos de Fricassé branco, e pardo.*

Refogue-se em manteiga de vacca uma cebôla picada, e pulverizada de farinha de trigo, deitem-lhe uma gota de aguardente, ou de leite, tempere-se de pimenta, e depois de ter fervido, e estar reduzido o molho, cortem em rodas os ovos, que devem estar cozidos, e duros, e deitados a aquestar dentro do molho, e dando-lhes uma fervura, li-guem-se com gemmas de ovos desfeitos em leite, com noz moscada ralada, e sumo de limão, e sirvão para entrada.

Refoguem-se em manteiga corada com farinha de trigo quatro cebôlas cortadas em filetes delgadas; depois de re-fogadas, deitem-lhes um copo de vinho branco, e meia co-lher de substancia; tempere-se de sal e pimenta, e deixem-se ferver pouco e pouco; ajuntem-lhe depois as claras dos ovos cortados em filetes, deixando ficar inteiras as gemmas; em estando o molho reduzido, e de bom gosto, sirva-se por cima das gemmas com um golpe de vinagre, ou sumo de limão.

*Ovos Mechidos.*

Derretida uma pouca de manteiga em uma cassarola, deitem-lhe uns poucos de ovos batidos com uma pouca de nata de leite, temperado de sal e pimenta; e mechendo-se sempre com uma colher até estarem cozidos, sirvão-se quentes.

*Ovos Mechidos com Legumes.*

Tomem uma duzia de gemmas de ovos, e meia duzia de claras, batão-se muito bem, e deitem-se em uma cassarola com manteiga derretida, a que juntarão duas ou tres colhe-



res de um ragú de pontas de espargos bem acabado ; e mechendo tudo junto , até estarem cozidos , e de bom gosto , sirvão-se com sumo de limão.

N. B. Da mesma forma se podem fazer , se quizerem , com Ragú de Trufas , de Chicoria , de Alface , de Aipo , &c.

### *Ovos Estrelados.*

Tomem uma pequena de manteiga , e derretendo-a em uma frigideira , deitando-lhe os ovos dentro , que se não esborrachem as gemmas , vai-se com uma colher deitando as claras por cima das gemmas até que se acabem de coalhar ; depois , deita-se pimenta por cima , e com sumo de limão , manda-se á meza.

### *Ovos de Espelho.*

Barrem o fundo de um prato com manteiga , ponha-se no lume , quebrem-se dentro um a um os ovos , que forem necessarios , que sejam frescos , e que fiquem bem inteiros ; temperem-se com sal e pimenta , e deixem-se cozer em lume brando , passem-lhe a pá quente por cima , e em estando cozidos , e que não esteja dura a gemma , sirvão-se quentes.

### *Ovos de Capote.*

Quebrem os ovos dentro de um prato com manteiga no fundo , batão á parte meia duzia de claras , e depois de batidas , e levantadas , ajuntem-lhe seis gemmas com enxovas , alcaparras , salsa , cebolinha , tudo picado fino ; temperem com pouco sal e pimenta , e depois de tudo batido , e misturado , cobrão com este apparelho os ovos , que já estão no prato , e mettão-se a cozer no forno , ou debaixo de uma tampa ; em estando cozidos , e sem os deixar endurecer , sirvão-se quentes para uma entrada.

### *Ovos Verdes.*

Lavem , e pizem uma mão cheia de folhas de espinafres , desfaco-se em meia colher de agua , espremão-se , e passem-se por um peneiro ; estando verde a agua , ponha-se a ferver , escalfem nella uns ovos frescos , e em estando cozi-



dos , e aparados , sirvão-se com molho de aspic, ou molho de essencia clara.

*Ovos com Sumo de Azedas.*

Pizados em um gral dous molhos de folhas de azedas , e espremido o sumo por um panno dentro de uma cassarola, ajuntem-lhe um bocado de manteiga lavada, pulverizada de farinha de trigo, duas gemmas de ovos, pouco sal, e noz moscada ralada, ponha-se ao lume, e mechendo com uma colher até estar ligado e de bom gosto, sirva-se com ovos frescos escalfados em cima.

*Ovas em Restaurão.*

Depois de se ter feito um restaurão com vitella, presunto, caça, e raizes, clarifique-se, e pizem a quantidade de hervas que quizerem, como são: espinafres, azedas, salsa, estragão, &c.; depois de pizada, esprema-se por um panno, deite-se no restaurão, e sirva-se como os antecedentes, com ovos escalfados em cima.

*Ovos Fritos à Italiana.*

Depois de escalfados em agua os ovos necesarios, e frescos, aparem-se, e deixem-se esfriar; passem-se duas vezes por ovos batidos, pão, e queijo Parmezão ralado, deitem-se a frigar em manteiga de vacca, ou de porco, bem quente, tirem-se antes que endureção, e sirvão-se guarnecidos de salsa frita.

*Ovos à Franciscana.*

Ponhão no prato que ha de servir umas fatias de pão fritas em manteiga; em cima d'estes, ponhão um fricassé de ovos duros, bem ligado, e de bom gosto; cobra-se com uma trouxa de outros ovos bem acabada, pingue-se com manteiga clarificada, e algumas gemmas de ovos, cobra-se de pão e queijo ralado, e misturado; depois de ter tomado cor no forno, ou debaixo de uma tampa, sirva-se quente para entrada.

*Ovos de Comadre.*

Refoguem-se em manteiga seis cebôlas cortadas em da-



dos ; em estando refogadas , e cozidas , pulverizem-se de farinha de trigo , deitem-lhes meia colher de leite reduzido , temperem de sal , pimenta , noz moscada ralada , e deixem ferver pouco e pouco ; estando ligado , e de bom gosto , ajuntem-lhe uma duzia de ovos batidos , e seis claras levantadas ; misturem tudo com as cebôlas , passem-no depois para outra cassarola , untada por dentro com manteiga , e metta-se a cozer no forno ; em estando cozido , volte-se com o fundo para cima sobre o seu prato , e sirva-se com mólho de essencia , ligado com um bocado de manteiga .

### *Ovos de Meringas.*

Deitem uma duzia de gemmas de ovos , e seis claras em uma cassarola , com meio quartilho de leite ; temperem de sal , assucar , canella , e uma pouca de casca de limão ralada ; batão-se , e mechão-se com manteiga sobre o lume ; deitem-se no prato , em que hão de servir , com sumo de limão , e seis claras levantadas , e misturadas com assucar fino , e mettido no forno , ou debaixo de uma tampa a córar , sirvão-se quentes .

### *Ovos a Crema.*

Deitem em uma cassarola : uma pouca de manteiga , o miolo de dous ou tres vintens de pão , e meia canada de leite bem quente por cima ; em o pão estando ensopado , tempere-se com sal , assucar fino , canella , flôr de laranja coberta , uma pouca de casca de limão , tudo em pó , e bem picado ; ajuntem-lhes doze ou quinze gemmas de ovos com outras tantas claras batidas á parte , e misturado tudo com geito , passe-se para uma cassarola guarneçida por dentro com papel manteigado ; metta-se em um forno com calor moderado ; em estando cozidos , voltem-se sobre o seu prato . tire-se-lhes o papel , córem-se com assucar , e a pã quente , e sirvão-se .

### *Ovos á Bexaméla.*

Batão doze ou quinze gemmas de ovos , com ametade das suas claras , deitem-lhes uma colher de mólho á Bexaméla bem temperado , e acabado ; misturem tudo , e mecha-se em



uma pouca de manteiga derretida ; estando cozidos , e um pouco brandos , sirvão-se com sumo de limão , e guarnecidos com bocados de miolo de pão frito.

*Ovos com Hervas Finas em Caixa.*

Untadas de manteiga por dentro umas formas , como para pasteis , cobrão-se-lhes os fundos , e de roda , com trufas , presunto , gemmas de ovos duras , tudo cozido , e bem picado com salsa , cebolinha , e temperado de sal , pimenta , e hervas finas ; quebrem um ovo , que seja fresco , dentro de cada forma , e pulverizem-se por cima com as mesmas guarnições picadas que se pozérão por baixo ; mettão-se a cozer dentro de uma cassarola com uma pouca de agua no fundo , coberta com a sua tampa , e brazas por cima ; em estando cozidos , tirem-se da cassarola , voltem as formas sobre o seu prato , e sirvão-se com restaurão , ou com môlho de essencia clara , ou segundo parecer.

*Ovos de Senhoras.*

Pizem em um gral de pedra uma mão cheia de amendoas doces , e duas amendoas amargosas , deitando-lhe ao mesmo tempo algumas gotas de leite ; ajuntem-lhe , depois de bem pizados dois peitos de perdizes assados e picados ; estando tudo bem pizado , desfaça-se com leite reduzido , tempere-se de sal , semente de coentro , assucar , e casca de limão ; posto no lume a aquestar , deem-lhe as gemmas de ovos necessarias , passe-se pela estamenha , cozão-se sobre agua no seu mesmo prato , e sirvão-se para entremeio , quentes.

*Omeletas , ou Trouxas de Ovos.*

Deitados os ovos em uma cassarola , temperem-se de sal , pimenta , salsa , e cebolinha picada ; deem-se em uma sartã com toucinho , ou manteiga , bem quente ; em os ovos estando pegados , e córados de uma banda , voltem a trouxa da outra , e em estando cozida , e córada , volte-se com geito sobre o seu prato , e sirva-se quente.

*Trouxas de Ovos com Presunto.*

Deite-se em uma cassarola uma duzia de ovos . ajuntem-



lhe prezunto cozido, e picado bem meudo, salsa, meio copo de leite, sal, e pimenta pouca; bata-se tudo com uma colher de pão, e ponha-se a cozer em toucinho derretido, ou manteiga, e pela mesma forma que dissemos nas antecedentes, depois de cozidas, ponhão-se no seu prato, e sirvão-se com um pouco de culí, e toucinho picado por cima.

*Trouxas de Ovos com Rins de Vitella.*

Depois de assado com toda a gordura um rim de vitella, deixe-se esfriar, e depois de frio, pique-se muito meudo; estando picado, refogue-se em toucinho derretido, temperado de sal, pimenta, salsa, e cebolinha picada; deitem-lhe meio quartilho de leite, quebrem os ovos necessarios em outra cassarola, depois misturem e batão tudo junto, ponhão-se a cozer, como os de cima, de uma e de outra banda, e sirva-se com mólho de essencia bem quente.

*Trouxas de Ovos com Tutanos de Vacca.*

Pizem, como é costume, uma quarta de amendoas doces, e tres ou quatro amendoas amargozas; ajuntem-lhe alguns pecegos, damascos, ou qualquer outro doce, uma pouca de casca de limão ralada, e tanto de tutano de vacca como um punho; estando tudo isto bem pizado, ajuntem-lhe duzia e meia de gemmas de ovos, tempere-se com assucar fino, sal, desfaça-se em um pouco de leite, e misture-se depois com as claras dos mesmos ovos batidas; untem depois uma cassarola com manteiga por dentro, deitem-lhe a composição, e metta-se a cozer no forno; estando cozida, sirva-se, depois de vidrada com a pá quente por cima, e assucar.

*Trouxas de Ovos com Queijo Parmezão.*

Batidos os ovos, temperem-se de pimenta pizada e queijo ralado; depois, formem tres ou quatro trouxas com manteiga clarificada, ponhão-se sobre uma torteira, pulverizadas de queijo ralado; em estando córadas, como as polpetas, arrumem-se em um prato, pinguem-se de manteiga, cobrão-se de pão ralado, e mettão-se a córar no forno; estando cozidas, sirvão-se quentes.



*Trouxas de Ovos com Figados de Corças.*

Tiradas as pelles aos figados das corças, pinguem-se, e refoguem-se depois com manteiga, salsa, e cebolinha picada; temperem-se depois com sal, pimenta, hervas finas, e deixem-se esfriar; frio, misture-se com ovos batidos, e misturado fação trouxas com manteiga derretida, e postas de uma e outra banda a cozer, sobre a pá quente, sirvão-se com molho picante.

N. B. D'esta mesma sorte se fazem trouxas de figados de Lebre, de Coelhos, de Gallinhas, e de qualquer caça que fôr mais commoda.

*Trouxas de Ovos em Polpetas.*

Quebrados os ovos, temperem-se de sal, pimenta, cebolinha, e salsa, tudo picado; fação-se com manteiga tres ou quatro trouxas, coberta cada uma com um picado de peitos de qualquer caça assada, como perdizes, gallinhas, perús, &c. de bom gosto, e bem acabado; enrolem-se como as demais polpetas, arrumem-se em uma torteira, pinguem-se de manteiga clarificada, e gemmas de ovos, cobrão-se de pão e queijo ralado fino, e mettão-se a córar no forno; estando córadas e cozidas, cortem-se em bocados, e sirvão-se com molho de essencia clara para entrada.

*Trouxas de Ovos à Bexamela.*

Batidas com varas quinze ou dezoito claras de ovos, depois de levantadas, ajuntem-se com todas as gemmas em uma bexamela bem ligada, e de bom gosto; deite-se tudo em uma cassarola funda, untada primeiro por dentro com manteiga; e metta-se a cozer no forno; depois de levantada, e cozida, sirvão quente como as antecedentes.

*Ovos em Timbales, e outros Moldes.*

Batidas dez ou doze gemmas de ovos com ametade das suas claras, ajuntem-lhes uma colher de substancia de vitella, e um pouco de cali de bom gosto; passe-se pela estaménha, ou por um peneiro, deitem-se nos moldes, untados primeiro com manteiga clarificada, e ponhão-se a cozer dentro de um vaso cheio de agua fervendo, com pouco fogo



por baixo, e por cima; em estando cozidos, voltem-se sobre o prato, e sirvão-se com substancia por baixo para uma entrada.

N. B. Os ovos em timbales fazem-se com sumo de perizes, sumo de capões, sumo de gallinhas, substancia e culi, conforme julgarem conveniente.

### *Ovos Recheados com Queijo Parmezão.*

Cozidos, e duros os ovos, deitem-se em agua fria, descasquem-se, cortem-se ao comprido em duas ametades, tirem-se as gemmas, e pizem-se em um gral com miolo de pão en-sopado em leite, um bocado de manteiga fresca, queijo ralado, salsa, cebolinha picada, sal, pimenta, e noz moscada; pizado tudo, ligue-se com cinco ou seis gemmas de ovos, untem depois o fundo de um prato com manteiga, ponhão por cima d'este um pouco de picado, arrumem-lhe em cima as claras dos ovos duras, cheias do mesmo picado, e tapados como se estivessem inteiras, pinguem-se de manteiga por cima, cobrão-se de pão ralado fino, e mettão-se a cozer no forno; em estando corados, sirvão-se quentes para uma entrada.

### *Queijo Derretido com Ovos.*

Ponha-se ao lume em uma cassarola meio arratel de queijo gordo, e ralado, meio quartilho de vinho branco, um bocado de manteiga lavada, duas enxovas, e uma capella de salsa picada, pimenta, e noz moscada; mechendo-se tudo com uma colher, até o queijo se derreter, ajunte-se quatro gemmas de ovos, e as suas claras batidas; misturado tudo, e cozido, ponha-se no prato, guarnecido com bocados de miolo de pão fritos, e sirva-se quente para prato de entre-meio.

### *Pastelinhos de Ovos Molles.*

Deitem quinze gemmas de ovos em um arratel de assucar em ponto alto, e mechão-se muito bem até ficarem bem grossos; fação-se logo as caixinhas de massa tenra, do tamanho de um cruzado, enchão-se dos ovos, cóem-se, e passados por assucar em ponto, mande-se á meza.



*Trouxas de varios modos.*

Fazem-se trouxas de varios ragús, ou sejam brancos, ou pardos, ou tambem de cremes, como são ragús de trufas, morrilhos, cogomelos, ervilhas verdes, espinafres, azedas, e de varios mariscos, quaes: ostras, mexilhões, e camarões; que, sendo bem acabado, e de bom gosto, misturão-se com ovos batidos, e temperados com sal, pimenta, e salsa picada, formão-se as trouxas com manteiga bem quente, ou com toucinho derretido, e depois de se fazerem cozer por ambas as bandas, servem-se com o mesmo ragú, com que se fizerão, ou com qualquer outro que fôr mais conveniente.

*Trouxas de Ovos com Assucar.*

Batidas com varas, e levantadas uma duzia de claras de ovos, ajuntem-lhe as gemmas, cascas de cidrão, flôr de laranja coberta, tudo picado, biscoitos de amendoa, assucar fino, sal e uma gota de leite; estando tudo bem misturado, ponha-se a cozer, como as precedentes, em manteiga clarificada e bem quente; depois de cozida, ponha-se no seu prato, e sirva-se vidrada com assucar fino, e a pá quente para prato de entremeio.

*Outras Trouxas de Ovos com Assucar.*

Bate-se duas duzias de ovos em uma bacia de fartes pequena, com dous arrateis de assucar em ponto de espadana; quando estiverem batidos, deitem-se em um tacho, e ponhão-se no fogo a ferver; quando estiverem coalhados, cortem-se, e virem-se para se cozerem da outra banda; depois de cozidos, fação-se as trouxas, mettendo-lhe dentro (querendo-se) ovos molles; passem-se por assucar em ponto, e com canella por cima, sirva-se.

*Trouxas de Ovos à Delphina.*

Batão duzia e meia de ovos com sal e leite; fação tres ou quatro trouxas com manteiga, ponhão-se sobre um panno limpo, arrumem-lhe em fileira, entremeadas, uma de crema de pistaches, outra de cerejas doces, outra de damascos, e outra de morangos; enrolem-se depois, como as polpetas,



cortem-se em bocados, ponhão cada um sobre o seu fundo de massa de amendoas já cozidas, pulverizem-se de assucar fino, e postas debaixo de uma tampa com fogo, sirvão-se, depois de coradas, para entremcio.

*Trouxas de Ovos á Noailles.*

Facão com leite, e farinha de arroz, um creme, que fique grosso e bem ligado; depois de frio, ajuntem-lhe uma duzia ou duzia e meia de gemmas de ovos, uma quarta de manteiga clarificada, cidrão, flôr de laranja, e biscoitos de amendoa, tudo picado, temperado de sal, canella pizada, casca de limão ralada, e meio arratel de assucar fino; depois de tudo misturado, deitem-lhe as claras dos mesmos ovos batidas, e deitado tudo em uma cassarola, como a precedente, sirva-se, depois de cozida pelo mesmo modo, e quente.

*Ovos Molles com Assucar.*

Deite-se em um arratel de assucar em ponto alto, quinze gemmas de ovos, mechão-se muito bem enquanto se forem cozendo; depois de cozidos, deitem-se no prato, e mandem-se á meza com canella por cima.

*Outra receita de Ovos Molles.*

Em um arratel de assucar, posto em ponto de voar, se deita uma quarta de amendoa muito pizada, e fervendo até cozer a amendoa; tira-se fóra para esfriar, e se-lhe deitão vinte gemmas de ovos muito batidas, sem a menor particula de clara, e depois de bem unidas, torna ao lume, e ferve quanto baste á cozer os ovos; tirão-se de tudo para fóra, e deitão-se em covilhetes, pratinhos, ou qualquer outra cousa, e apolvilhão-se por cima com canella em pó.

*Ovos Molles de Aveiro.*

A quantidade que se pretende de assucar de caixa põem-se em ponto alto, e tira-se para fóra do lume a esfriar; ora, deve saber-se que em cada arratel de assucar ha-de indispensavelmente deitar-se vinte e uma gemmas de ovos de gallinha, tomando toda a cautela para que não leve a menor



particula da clara ; batem-se até ficar em espuma , e deita-se no assucar, mechendo sempre, e torna tudo ao lume até engrossar no ponto que se quer, sempre mechendo, para que se não pegue, e depois de feito, ajunta-se-lhe canella em pó, e deita-se em barrís ou pratinhos. Eis como se fazem os famigerados ovos molles de Aveiro.

### *Fatias de Ovos.*

Amassem uma duzia de ovos com doze onças de farinha de trigo, um arratel de amendoas muito bem pizadas, um arratel de assucar de pedra peneirado, uma colher de manteiga de vacca, agua de flôr misturada com agua rozada ; depois de muito bem amassado tudo isto, deitem uns pós de farinha de trigo em uma bacia, e ponha-se por cima umas obreas borrifadas com agua de flôr, sobre ellas deite-se a massa baixinha, e coza-se no forno ; como estiver cozida, cortem-se as fatias, e virando-as, ponha-se a cozer da outra banda sobre outras obreas ; depois de cozidas, mandem-se á meza.

### *Talhas de Ovos.*

Deite-se em um alguidar meia duzia de ovos com tres claras, meio arratel de farinha de trigo, um arratel de assucar de pedra peneirado, com um arratel de amendoas muito bem pizadas, sal, uma colher de agua de flôr, e duas de agua do pote ; (desfaça-se tudo isto com a mão, como quem desfaz cuscús,) depois de muito bem desfeito, mecha-se com a colher até erguer empólas, e deite-se em uma bacia com uns pós de farinha triga por baixo ; metta-se a bacia cheia dentro no forno, coza-se muito bem entre o pão, depois de cozida, corte-se em talhadas, e querendo, mettão-se no forno a biscoitar.

### *Bolos de Ovos.*

Deitem-se duas ou tres duzias de gemmas de ovos muito bem batidas em um tachinho alto, que ha de estar ao lume com assucar em ponto de espadana ; como se fôrem coallhando, bola-se com o tachinho para que se não peguem ; estando já coallhado, escorrão-lhe o assucar, e ponha-se a



tomar cor no mesmo tacho, vire-se em um prato, e ponha-se a corar da outra banda; deitando no tacho um pouco do assucar que escorreo; depois de corado, arme-se no prato, e mande-se á meza com canella por cima.

*Popelina.*

Fação uma massa Real com um arratel de farinha de trigo, amassada com ovos como para Sonhos; depois de amassada, untem por dentro uma cassarola com manteiga clarificada, deitem-lhe a massa dentro, e metta-se a cozer no forno por espaço de duas horas; estando cozido, corte-se ao meio com a ponta de uma faca, e depois de estar em duas ametades, tirem-lhe toda a massa crua, unte-se por dentro com manteiga clarificada, pulverize-se com assucar fino, casca de limão, ou de laranja bem picada, ponhão um bocado sobre o outro, untem-se de manteiga por fóra, cobrão-se de assucar, córem-se com pá quente, e servirá para prato de entremeio.

*Aletria de Ovos.*

Logo que um arratel de assucar estiver em ponto alto, vai-se-lhe deitando uma duzia de gemmas de ovos batidos por uma casca de ovos, fazendo-lhe um buraquinho no fundo, por onde corra o ovo por fio delgado; enquanto se fór deitando, abane-se muito bem o fogareiro, para que o assucar não afrouxe o ponto; depois de deitado todo o ovo, ponha-se a aletria em um prato, abrindo-a com um garfo; com ovos molles, ou massapões no meio, se póde servir.

N. B. Do mesmo modo se fazem Ovos Reaes, mais grossos.

*Biscoitos de Ovos.*

Bota-se uma duzia de ovos com claras, e um arratel de assucar, um arratel de farinha de trigo, uma pouca de herva doce escolhida, e agua rozada; depois de batido este polme muito bem, deite-se com uma colher em bacias sobre obrêas á porta do forno, com farinha triga por baixo das obrêas; quando estiverem meio cozidos, tirem-se fóra, cortem-se com uma faca, do tamanho que se quizer, e virando-os acabem-se de cozer no forno.



*Massapões de Ovos.*

Amassados muito bem dois arrateis de amendoas pizadas bastante, com dois arrateis de assucar de pedra peneirado. e agua rozada, põem-se a cozer em um tacho com duas duzias de gemmas de ovos, mechendo-se sempre para que se não peguem, até que a massa esteja dura; tire-se o tacho do lume, e ponha-se a esfriar sobre uma vasilha de agua; fazem-se os bolinhos não muito pequenos, põem-se na bacia com farinha de trigo e canella, manda-se cozer muito bem ao forno, com canella por cima.

Bolos podres, e d'ovos massapões,  
Perdoa-se até trinta indigestões.

*Pão de Ló, ou Bolo de Saboia.*

Deitem em uma tigella vinte gemmas de ovos, tanto assucar fino como pezarão os ovos, casca de limão ralada, e flor de laranja de conserva; bata-se isto com duas colheres por espaço de meia hora, deitem-lhe depois as claras batidas de nevado, e bem misturadas com as gemmas, e vão deitando pouco e pouco, e com cuidado, tanta farinha de trigo quanto pezará a metade dos ovos; feito isto, deitem tudo em um molde de cobre da figura que quizerem, untado primeiro por dentro com manteiga clarificada, e metta-se a cozer em um forno com calor moderado, o tempo de hora e meia, ou duas horas; depois de cozido, e de boa cor, sirva-se assim mesmo ao natural; quando não, cobre-se com uma gíaca feita de assucar fino, clara de ovo, e sumo de limão.

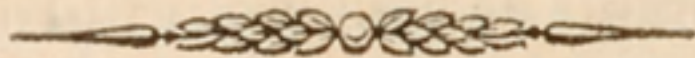
*Pão de Ló Fofu.*

Tomaráo um arratel de assucar limpo, deitarão em um tacho, e por cima d'elle quinze ovos; bate-se com o batedor ou cother muito bem até que fique grosso; logo, se mandará saber ao forno, se está preparado, e então se-lhe deitarão tres quartas de farinha de trigo em pó pezadas, e se tornará a bater muito bem, que se não deixe assentar a farinha no fundo; depois do que, se deitará em bacia, ou no que houver de ir ao forno, batendo-lhe sempre no fundo, até que entre no forno para não assentar a farinha.



*Pão de Ló Torrado.*

Posto um arratel de assucar limpo em um tacho, se-lhe deitão em cima dez ovos, e se baterá muito bem, que fique grosso, e se avizará ao forno, se se pôde deitar a farinha de trigo, que ha-de ser um arratel pezado; dizendo que sim, se lhe deitará, batendo-se muito bem algum tempo, que não assente a farinha; deita-se na bacia, batendo-se sempre no fundo até entrar no forno; vindo d'elle, se fazem talhadas, e torna na bacia ao forno para se torrar levemente, e que se não queime.





# LEITE.

## Do LEITE.

O leite de vacca é o melhor e mais agradavel ao gosto. Tem muito uzo e faz-se d'elle muitos e variados manjares, como se verá.

### *Créma de Aletria.*

Deite-se em agua fervendo um arratel de aletria, e estando meia cozida, escorra-se pelo peneiro, e acabe-se de cozer em leite; estando cozida, engrossada, e secca, ajunte-se-lhe: gemmas de ovos, manteiga clarificada, assucar fino, casca de limão, flôr de laranja de conserva, e biscoito de amendoa; tudo picado e bem misturado com claras batidas, deite-se no prato, que deve servir, pulverize-se de assucar e metta-se a cozer no forno; em estando de boa côr, serve-se como as antecedentes.

### *Créma de Pasteleiro.*

Deite-se em uma cassarola tres ou quatro mãos cheias de flôr de farinha, desfaça-se com um pouco de leite, ajunte-se-lhe duzia e meia de ovos batidos, misture-se todo; deite-se-lhe depois canada e meia de leite, tempere-se de sal, cannella inteira, e casca de limão; deite-se-lhe meio arratel de manteiga clarificada, ponha-se ao lume, mechendo-se sempre até estar ligada, e cozida, e com o cuidado de que se não pegue; depois, tira-se do lume, deixa-se esfriar, serve-se d'ella para tortas, sonhos e outros entremeios.



*Créma Queimada.*

Desfaz-se em leite: uma mão cheia de farinha de trigo, oito gemmas de ovos, e seis onças de assucar; passe-se depois pelo peneiro, tempere-se de sal, deite-se-lhe um pão de canella, e casca de limão; ponha-se ao lume, mechendo-se sempre, até se cozer pouco e pouco; em estando ligada, tire-se-lhe o limão e a canella, deite-se em um prato, polverize-se de assucar fino, passe-se-lhe a pá quente por cima, e sirva-se para prato de entremcio.

*Créma Meringada.*

Feita e preparada a créma, como a antecedente, ponha-se no seu prato; deitão-se as claras de nevado, como para biscoitos; deite-se-lhe duas ou tres mãos cheias de assucar fino, misture-se muito bem, deite-se sobre a créma, polverize-se outra vez com assucar, mella-se em forno, com calor brando, e em estando corada, sirva-se quente.

*Créma à Del'fina.*

Feita a créma, e cozida com farinha de trigo e assucar, como a créma queimada, misture-se-lhe sete ou oito claras batidas de nevado; ponha-se em um prato que fique da altura de um dedo; ponhão-se em cima umas fatias muito delgadas de biscoito de saboia, cobrão-se com outra tanta créma; por cima d'estes outra camada de fatias do mesmo biscoito, e por cima d'estas outra camada de créma; e assim se irá continuando até o prato estar cheio; polverize-se por cima de assucar, e mella-se a cozer no forno; estando cozida e corada, serve-se quente para entremcio.

*Créma à Italiana.*

Ponha-se a ferver em uma cassarola uma canada de leite, temperada com sal, semente de coentro, canella, casca de limão, e uma quarta de assucar; em fervendo, reduzido á metade, e quasi frio, cõe-se por um guardanapo com sete ou oito gemmas de ovos, e duas ou tres claras; depois de cozido, deite-se em um prato, ou em taças de porcelana, e coza-se em um vaso com agua fervendo; depois de cozido.



polverize-se de assucar fino, passe-se-lhe a pá quente por cima, e sirva-se frio, querendo-se.

*Créma de Abbadessas.*

Fervido o leite, temperado, e cozido com gemmas de ovos, como se disse ultimamente no artigo precedente, junte-se-lhe biscoitos de amendoa, flôr de laranja, duas onças de chocolate, todo pizado, reduzido a pó, e bem misturado; deite-se em chicaras fundas de porcelana, cozão-se com sentido, como a antecedente, e sirva-se.

*Créma de Pistaches.*

Fervida, e temperada com sal, assucar, canella, e casca de limão, meia canada de leite, deixe-se esfriar; ajunte-se-lhe umas poucas de pistaches bem pizadas; passa-se com força duas vezes por um guardanapo, deita-se depois no prato em que deve servir-se, coze-se como a de cima, e serve-se guarnecida de pistaches.

*Créma de Morangos.*

Postos os morangos ao lume em uma cassarola com assucar, e esmagados com a colher, deitem-se em leite e gemmas de ovos, passem-se pelo peneiro, deitem-se no prato, coza-se como a precedente, e sirva-se guarnecida de morangos inteiros em roda.

*Crémas de Baunilhas, de Chocolate, e de Café.*

Ponha-se a ferver tres quartilhos de leite temperado de sal, assucar, canella, e casca de limão; em estando reduzido a meia canada, pize-se a quantidade de baunilha necessaria, deite-se no leite com oito gemmas de ovos, e duas ou tres claras, passe-se pelo peneiro, deite-se no seu prato, e faça-se cozer e servir do mesmo modo das outras.

Assim mesmo se faz a Créma de Chocolate; porém para se fazer a de Café, ferve-se este em leite, depois deixa-se assentar e aclarar; mistura-se este leite com outro temperado, e com gemmas de ovos, passe-se pelo peneiro, deita-se no prato, coze-se, e serve-se como as mais.



*Crêma Aveludada.*

Temperada uma canada de leite com sal, assucar, semente de coentro secco, um pão de canella, e limão verde, ponha-se ao lume a ferver, até ficar em duas terças partes; em estando reduzido, e quazi frio, deitem-se-lhe duas ou tres pelles de moellas de gallinha, passe-se duas ou tres vezes por um guardanapo, deite-se no prato, ponha-se sobre o lume, com brazido por cima; tanto que estiver quente a coalhada, tire-se, deixe-se esfriar, e sirva-se fria.

D'esta mesma fôrma se faz a Crêma com Amendoas, pizando e molhando com leite uma quarta de amendoas, depois de pelladas, e meia duzia d'ellas amargozas; o mais é como a de cima, passando-se duas ou tres vezes por um guardanapo, e depois de espremido, deite-se no seu prato, ponha-se sobre uma cassarola, cheia de agua bem quente, e em estando coalhada, sirva-se fria.

D'este mesmo modo se faz Crêma Aveludada de Pistaches.

*Crêma Aveludada com Amendoas.*

Pizem, e molhem ao mesmo tempo com uma gota de leite, uma quarta de amendoas, depois de pelladas, e meia duzia d'ellas amargozas; depois de bem pizadas, e feitas em massa, desfiação-se em leite fervido temperado, e reduzido como o de cima; deitem-lhe duas ou tres peças de moellas de gallinha, passe-se duas ou tres vezes por um guardanapo, e depois de bem espremido, deite-se no seu prato, ponha-se sobre rescaldo, ou sobre uma cassarola cheia de agua bem quente; em estando coalhado, sirva-se fria.

N. B. D'este mesmo modo se faz Crêma Aveludada de Pistaches.

*Crêma Ligeira, e Branca.*

Tempere-se uma canada de leite com sal e assucar, e ponha-se a ferver; em estando reduzido ás duas terças partes, tire-se do lume, deitem-lhe tres claras de ovos bem batidas, tornem a pôr a cassarola sobre o fogo, bata-se sempre com as varas, e em se-lhe dando tres ou quatro fervuras,



deite-se logo ao seu prato, deixe-se esfriar, borriefe-se depois com agua de flôr de laranja, pulverize-se de assucar fino, e mande-se á meza.

*Crema Virgem.*

Batidas de nevada quatro ou cinco claras de ovos, misturem-se com leite temperado com sal, assucar, e agua de flôr de laranja; deite-se depois em um prato, e ponha-se a cozer sobre uma cassarola cheia de agua; cobra-se com a sua tampa, deite-se-lhe lume em cima, e em estando coalhada, e dourada com assucar, e a pá quente, sirva-se fria ou quente, se quizerem.

*Crema à Suissa.*

Deite-se em uma cassarola uma garrafa de vinho branco do Rheno, Madeira, ou outro qualquer, (e tambem se faz com agua,) uma quarta de assucar, um bocado de casca de limão verde, canella inteira, duas duzias de grãos de semente de coentro, e deixe-se ferver pouco e pouco quatro ou cinco minutos; em estando reduzido a duas terças partes, passe-se pelo peneiro com seis gemmas de ovos, e uma pouca de farinha dissolvida; deite-se em um prato, e ponha-se a cozer sobre uma cassarola cheia de agua a ferver, tape-se com uma tampa cheia de brazas; em estando coalhado, deixe-se esfriar, e sirva-se para prato de entremeio.

*Créma Batida.*

Deite-se em um alguidar uma canada de leite de vacca bom, com meio arratel de assucar peneirado e fino, uma colherinha de agua de flôr de laranja, e batido sobre a borda com um môlho de varinhas, ajunte-se-lhe tanto como uma avelã de gomme adragante em pó, e continuando sempre a bater, levantando espuma, deite-se com a espumadeira dentro do peneiro, com um prao por baixo; assim continuará até acabar o leite; concertado com geito, com a espumadeira, sirva-se com a fructa ao ultimo serviço.

*Créma Batida com Morangos.*

Limpos e lavados meio alcatruz de morangos, deitem-se



em uma cassarola com tres ou quatro onças de assucar fino, esmaguem-se muito bem com uma colher de páo, passe-se esta massa pelo peneiro, e misturada e batida segunda vez com a escuma do leite, em estando tudo incorporado, sirva-se com a fructa.

Da mesma sorte se faz crema com outras fructas meudas, e de bom gosto.

*Advertencia sobre a Variedade das Crêmas.*

Toda a differença das crêmas se reduz a tres qualidades differentes, que são: a Crema Qucimada, que leva ovos e farinha de trigo; a Créma á Italiana, que leva somente ovos; e a Aveludada, que não leva nem ovos, nem farinha, a qual sendo temperada, e fervida com flores ou hervas, que mais se gosta, ajunte-se-lhe depois de fria algumas gotas de coalho de cabrito, ou se lhe deita uma pitada de flôr de cardos; e na falta d'estas cousas, deita-se-lhes umas pelles de moellas de gallinhas; passa-se por um guardanapo duas ou tres vezes, e bem espremida com a colher, deita-se em um prato, ou saladeira, chavenas, &c.; ponha-se ao pé do lume, ou sobre cassarolas de agua bem quente, e em estando coallhada e fria, sirva-se como acima fica dito.

*Manjar Branco Banhado.*

Desfiado um peito de gallinha meio cozido, ponha-se a cozer em um tacho, com canada e meia de leite, e arratel e meio de farinha de arroz; enquanto se fôr cozendo, vão-se-lhe deitando tres arrateis de assucar de pedra pouco a pouco, e lasca a lasca; quando estiver cozido, deite-se em uma bacia, faça-se em bolinhos de feitio de ameixas sarra-gossanas, ponhão-se a corar no forno, e cobrão-se de assucar.

*Manjar Branco Assado.*

Depois que estiver batido muito bem um pouco de manjar branco, com um ou dous ovos, (conforme fôr a quantidade) e uns pós de farinha de trigo, vai-se deitando colher e colher em uma torteira, que ha de estar sobre umas brazas, apartando cada montinho de manjar, afastando um



do outro com farinha triga por baixo ; córa-se com a tampa de brazas, e quando estiver assado, ponha-se no prato com assucar de pedra rapado por cima , e mande-se á meza.

*Manjar Branco de Peros.*

Ponhão-se a cozer em meia canada de leite meia duzia de peros grandes, limpos, apurados, e sem pevide ; estando meio cozidos , deitem-se em um tacho , deslação-se com a colher, e deitem-se-lhes duas canadas de leite, dous arrateis de assucar, e um arratel de farinha de arroz ; ponhão-se a cozer, e em quanto se cozem, refrescão-se com meia canada de leite, deitando-se-lhe pouco a pouco ; e depois de cozido, deita-se-lhe agua de flôr , tira-se do lume , e põem-se nos pratos.

*Fructa de Manjar Branco.*

Deitão-se em um tacho seis tigellas de manjar branco, com doze gemmas de ovos, e um arratel de assucar em pó ; dá-se-lhe uma fervura, para que engrosse, e põem-se a esfriar ; amasse-se uma oitava de farinha de trigo com meio arratel de manteiga , quatro gemmas de ovos, e uma quarta de assucar ; quando estiver sovada, fazem-se dous bolos, e estendem-se na taboa da massa até que fiquem bem delgados ; ponha-se sobre um d'elles o polme batido todo , e estendido ; cobra-se com o outro bolo, e cortando-se com a carretilha a forma de fartes, frijão-se em manteiga ; e passados por assucar, mandem-se á meza.

*Rissolas.*

Estenda-se com o páo de massa um bocado de massa tenra , ou de massa folhada sovada ; corte-se em tiras da largura de uma mão travessa, ponha-se em cima, e de distancia em distancia uns bocados de picados á créma, ou outro qualquer composição de hervas, sendo tudo bem ligado, unte-se a massa de roda com ovos batidos, dobre-se a massa, uma sobre a outra ao comprimento, e em estando pegado, corte-se com a carretilha, frijão-se em manteiga clarificada, ou manteiga de porco ; depois de fritas, sirvão-se com assucar ralado por cima.



*Pastelinhos de Nata.*

Desfeitas em assucar fino seis tigellas de natas , e quinze gemmas de ovos , engrosse-se ao lume ; guarneção-se depois umas formas de massa folhadas , e mettendo-se a nata dentro , põem-se a cozer no forno ; em a massa estando cozida , e com boa côr , sirvão-se quentes.

*Biscoitos de Leite.*

Um arratel de assucar , outro de manteiga , meio quartilho de leite , e tres arrateis de farinha de trigo ; amassa-se tudo muito unido , e depois se estende esta massa com o estendedor , e cortão-se os bolinhos pequenos , ou redondos , para se cozerem em forno brando.

*Pão de Crema para Entremeio.*

Chapelada , e tirada toda a flôr de codea de um pão redondo de quatro vintens , abre-se pela parte debaixo , tira-se-lhe todo o miolo , e deita-se de môlho em leite e assucar por alguns minutos ; depois , tire-se para um peneiro , e deixe-se escorrer ; d'ahi , fação uma crema de franchipana bem ligada , rechêem o pão com ella , ponhão por baixo o bocado de codea que tirarão , arrume-se , no prato que ha de servir , com um pouco da mesma crema por baixo e por cima , seus filetes de cascas de limão em symetria ; pulverize-se de assucar ralado fino , metta-se a cozer no forno . e em estando cozido , giacado , e de boa côr , sirva-se quente.

*Pãosinhos à Delphina.*

Tirado a flôr da codea a uma duzia de pãosinhos merendeiros , do tamanho de uma maçã , abirão-se pela parte debaixo , tire-se-lhe todo o miolo , deite-se por alguns instantes em leite , e assucar , fação um rechêo de natas , gemmas de ovos , assucar , casca de limão , e conserva de flôr de laranja bem picada , rechêem com isto os merendeiros . ponhão em cada um o bocado de codea que lhe tirarão , atem-se em cruz com barbante , e deitem-se a frigir em manteiga clarificada ; em estando fritos , tire-se-lhe o barbante , pulverizem-se de assucar fino , passe-se-lhe a pá quente por



cima, e depois de giaçado, e de boa côr, sirvão-se quentes para prato de entremeio.

*Bolo de Caracol.*

Estendido que seja um bocado de massada folhada do comprimento da meza, corte-se em duas tiras de largura de seis dedos; ponhão no meio uma créma, ou nata á franchipana bem ligada, untem a borda da massa com ovos bem batidos, dobre-se pelo feitio de uma salchicha, e enrolado por forma de carocol sobre uma folha de papel untada, doure-se, e metta-se a cozer no forno; estando cozido, e com boa côr, sirva-se pulverizado de assucar fino para prato de entremeio.

N. B. Tambem se pôde rechear de Marmelada, ou de qualquer doce de fructa.

*Bolo à Poloneza.*

Desfação meio arratel de farinha de trigo em um pouco de leite; depois de bem desfeito, ajuntem-lhe meia duzia de ovos com suas claras, meio arratel de gordura de vacca derretida, outro tanto de passas de Alicante picadas, e uma gota de aguardente; tempere-se de sal, e uma pouca de semente de coentro pizada; depois de tudo bem misturado, deite-se em uma cassarola untada por dentro com manteiga, metta-se a cozer no forno por espaço de hora e meia; estando cozido, e com boa côr, sirva-se quente, pulverizado com assucar fino.

*Bolo de Queijo.*

Pizem em um gral de pedra um arratel de queijo bem fresco, e bem molle, com outro tanto de manteiga fresca; depois de pizado, ponha-se sobre a meza; ajuntem-lhe uma oitava de farinha de trigo, cinco ou seis ovos, amassem tudo junto, e em estando a massa ligada, embrulhe-se em um panno molhado por espaço de uma hora, tire-se depois, forme-se o bolo, deite-se, coza-se no forno, e sirva-se do natural.

*Bolo Flamengo.*

Peguem em uma oitava de farinha de trigo dous ovos

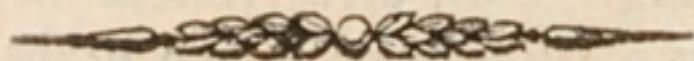


frescos, meio arratel de manteiga, e umas pedras de sal; amassem tudo com leite. quanto fôr necessario, ajuntem-lhe um bocadinho de pimenta; em estando a massa ligada, e sovada, ponha-se sobre uma folha de papel, cobra-se com um guardanapo quente, e deixe-se fermentar ao pé do lume cinco quartos de hora; depois, forme-se o bolo como de ordinario, ponha-se sobre o papel manteigado, e metta-se a cozer no forno; em estando cozido, coma-se quando quizerem.

### *Queijo ou Manteiga Gelados.*

Cumpre dar uma noção das Crémas e Leites gelados; para o que poráõ ao lume uma canada de leite de vacca, que deixarão ferver cinco ou seis minutos; tire-se, tempere-se com um arratel de assucar, desfiação-lhe algumas gemmas de ovos, passe-se depois por um peneiro, ponha-se segunda vez ao lume a aqueclar; em principiando a ligar-se, tire-se, deitem-lhe umas gotas de essencia, como flôr de laranja, limão, ou bergamota; frio, deite-se em um molde de folha de flandres, metta-se este dentro de um balde, com gelo pizado, sal, ou salitre por baixo, por cima, e de roda; em estando gelado, e a tempo de servir, passe-se o molde com ligeireza por agua quente, e despegando-se o que ha dentro, volte-se com geito sobre o prato em que se ha de servir para se haver de comer immediatamente.

N. B. D'esta mesma fórmula se preparão os Canelões, a Manteiga, e as mais cousas que intentarem gelar, segundo o gosto e habilidade de cada um; porém a differença do molde é que faz o appellido.





---

# MASSAS.

---

## DE TODAS AS MASSAS EM GERAL.

### *Massa para Pão.*

Toma-se farinha de trigo da mais fina, e mais pura, misture-se a quantidade de fermento necessario, deite-se-lhe agua sufficiente para se amassar, observando o gráo de calor da agua que se lhe deita, a qual deve ser temperada de sal; trabalhe-se com força um pouco de tempo, e depois de muito bem trabalhada, e envolvida com o fermento, deixe-se em lugar que não seja frio, nem demasiadamente quente, para haver de fermentar e crescer; em estando levada, tire-se da amassadeira, ponha-se sobre uma meza, corte-se em bocados iguaes, formem-se os pães do tamanho que se quer, e depois de tendidos, mettem-se a cozer no forno, observando attentamente o gráo de calor em que está.

### *Varias qualidades de Massa para Pão.*

Faz-se pão de muitas castas com a farinha de trigo, como é: pão da Rainha, pão á Montoron, pão de Segovia, pão Molle, pão Fidalgo, e pão da Moda, ou Luxo.

O pão da Rainha amassa-se com um pouco de sal, e fermento de cerveja; os outros todos amassão-se uns com leite, outros com manteiga, com advertencia de deixar fermentar mais a massa, e que fique mais leve e mais branda.

As gentes do campo, e a pobre fazem pão de centeio, de trigo misturado com cevada, de milho, de arroz, de castanhas, e outros fructos e raizes, para se remediarem em tempos famintos.



*Massa para Empadas de Fiambre.*

Deite-se sobre uma meza meio alqueire ou uma quarta de farinha de trigo, com dous ou tres arrateis de manteiga, umas pedras de sal, e quatro gemmas de ovos; amasse-se tudo muito bem, deitando-se-lhe agua necessaria pouco a pouco, até estar bem ligada e consistente; depois, divida-se em dous empêlos, sove-se cada um muito bem, e depois de sovados, serve-se d'elles para tortas, empadas, &c.

*Massa para Empadas de Caixa.*

Toma-se uma quarta de farinha de trigo, e amassa-se sobre uma meza com manteiga e agua quente, mas que fique mais testa que a precedente; depois de muito bem sovada, fazem-se dous bolos; de um levanta-se a caixa ou as caixas com geito, e sobre folhas de papel, e metta-se-lhe dentro para se cozer tudo quanto parecer; depois de temperado, acabado, e coberta com parte da outra massa.

*Massa Folhada.*

Deite-se sobre uma meza uma oitava de farinha de trigo, amasse-se com agua, sal pouco, de maneira que depois de ligada não fique branda, nem dura; coza-se, e deixe-se descansar meia hora; tenda-se depois com um páo de massa até ficar da grossura de um dedo, assente-se-lhe por cima outro tanto de manteiga como de massa; enrole-se muito bem, de sorte que a manteiga fique encerrada dentro, estenda-se com o páo; continua-se a fazer o mesmo tres ou quatro vezes; reduz-se finalmente a grossura que se entender necessaria, e servirá para tortas de carne, tortas de doce, pastelinhos, timbales, fritadas, e outras peças de forno.

*Outra Massa Folhada.*

Tire-se muito bem todas as pelles a um bocado de gordura de vacca, do pezo de dous ou tres arrateis, e depois de muito bem picada, pize-se até ficar bem branda, e macia como manteiga; e estendida sobre a massa, e enrolada como a antecedente quatro ou cinco vezes, servirá para tortas, pastelinhos, e para tudo o que fôr de carne, e se comer quente.



*Massa Real.*

Deite-se em uma cassarola meia canada de agua temperada de sal, um bocadinho de assucar, duas onças de manteiga, e ponha-se ao lume ; em fervendo um instante, deite-se-lhe farinha, e meche-se com a colher até se ligar a massa, e ficar de firme consistencia , trabalhando sempre com a colher , e sobre o lume até se despegar do fundo ; ajunte-se-lhe um bocadinho de casca de limão ralada bem meuda e vá-se-lhe deitando os ovos um a um ; em estando a massa desfeita, e sem godilhões , serve para sonhos, popelinos, e outros entremeios differentes.

*Massa para Brioches e outros Bolos.*

Amasse-se com agua quente meia onça de fermento de pão, ou de cerveja, e meia oitava de farinha de trigo ; em estando bem ligada, embrulhe-se em um panno, ponha-se em lugar quente, e deixe-se fermentar um quarto de hora, se for no Verão, e sendo no Inverno uma hora ; depois ponha-se sobre uma meza , com uma oitava de farinha triga, oito ovos, um arratel de manteiga, meia onça de sal, e uma pouca de agua, e amassando-se tudo junto, e com a palma da mão duas ou tres vezes, pulverize-se de farinha de trigo, embrulhe-se outra vez no panno, e deixe-se fermentar nove ou dez horas ; tire-se a massa , corte-se em bocados, moldem-se com a mão , achatem-se, dourem-se com ovos batidos , mettão-se no forno a cozer ; sendo pequenos , basta meia hora, e sendo grandes, hora e meia.

Estes bolos comem-se quentes, frios, ou como se quer.

*Massa para Escaldados.*

Põem-se sobre uma meza dous arrateis de farinha de trigo, meio arratel de manteiga, uma onça de sal moido , duzia e meio de ovos frescos ; amassa-se duas ou tres vezes com a palma da mão ; junta-se-lhes depois tres ou quatro onças de fermento, feito em bocadinhos ; torna-se a amassar tudo com a palma da mão cinco ou seis vezes ; depois, ajunte-se a massa, pulverize-se com farinha triga, e embrulhe-se n'uma toalha até ao outro dia ; tire-se, deite-se sobre a meza, faça-se em um rolo, corte-se em bocadinhos, fórmem-se por uma



e outra banda ; deitem-se em agua fervendo, agitada de quando em quando com a espumadeira, para que não levante fervura ; em os bolos subindo acima da agua, tirem-se, deitem-se em agua fria, e ponhão-se em um peneiro a escorrer ; em sendo necessarios, mettão-se a cozer no forno, e comão-se quentes, ou frios.

*Massa para Crôcantes.*

Deite-se sobre uma meza tanta quantidade de farinha de trigo como de assucar fino, amasse-se com claras de ovos, e uma pouca de agua de flôr de laranja ; em a massa estando ligada e formada, mas que não fique muito branda, polverize-se a meza de farinha de trigo, estenda-se a massa com o páo, e servirá para crôcantes, tortas, pastelinhos, e outros pratinhos de entremeio.

*Massa Frole.*

Tome-se tanta farinha de trigo como assucar bem fino, amasse-se com gemmas de ovos, e manteiga fresca ; em estando formada, estenda-se com o páo de massa, recorte-se em bocados, conforme parecer, e ponha-se a cozer em forno brando ; cozida que seja, vire-se com assucar, e a pá quente ; sirva-se para varios pratos de entremeio.

*Massa á Hespanhola.*

Amasse-se uma oitava de farinha de trigo com agua quente, manteiga de porco, sal pizado, e duas ou tres gemmas de ovos, mas que não fique branda ; estando sovada, deixe-se descansar um pouco ; estenda-se com o páo, até que fique delgada ; corte-se em dous ou tres bocados iguaes ; untem-se com manteiga de porco pela parte de cima, quente ; fazem-se uns rolos bem fechados, e depois de cortados ao revez, e redondos, serve para tortas, pasteis, &c.

*Massa para Canudos.*

Tome-se tanta farinha como assucar fino, um bocado de manteiga, dois ovos e uma pouca de casca de limão ralada ; amasse-se com agua quente de forma que não fique branda, deixe-se descansar, e sirva-se para o que parecer.



*Massa à Duqueza.*

Pegue-se em meia oitava de farinha de trigo, dous ovos frescos, um bocado de manteiga, e um pouco de sal; amasse-se com vinho da Madeira, porém que não fique molle; deixe-se descansar, e depois sirva-se para diferentes pratos de entremeio.

*Massa à Inglesa.*

Deite-se em uma cassarola meia canada de leite, meio arratel de manteiga, um pouco de sal, casca de limão, e um pão de canella; em fervendo, deite-se-lhe a farinha de trigo necessaria, como para sonho; depois de desseccado no lume, e fria, estenda-se com um pão de massa, e posta na grossura necessaria, corte-se em quadrados iguaes, frijão-se em manteiga clarificada, e sirvão-se com assucar ralado por cima, e vidrados com a pá quente.

*Massa de Amendoas.*

Passem-se as amendoas por agua quente, pellem-se, pizem-se em um gral de pedra, deitando-lhe de quando em quando uma clara de ovo batida, e meia colherinha de agua de flôr de laranja; estando pizadas e reduzidas a massa, disseque-se ao lume com assucar muito fino, e mechendo-se sempre com a colher, até se despegar da cassarola; deite-se depois sobre a meza com assucar em pó, e sirva para tortas, torteletas, fundos de crôcantes, caixas, cabazinhos, flôres, e outras cousas.

Os retalhos, pizados com claras de ovos para os amollecere, servem para frigir, para se cozerem no forno, e para varias guarnições.

*Empada de Prezunto.*

Aparado de toda a sua pelle um prezunto de Lamego, ou de Montagne, e tirados todos os ossos, deite-se de mólho o tempo necessario para lhe tirar todo o sal; depois, ponha-se a cozer entre pranchas de vacca, de vitella, e de toucinho, temperado com adobos inteiros, grãos de pimenta, eervas finas; depois de suar, deitem-lhe meia garrafa de vinho branco, e deixe-se ferver pouco e pouco, entre bra-



zas, por cinco ou seis horas; cozido que seja, passem pelo peneiro a substancia que se extrahio, e em o prezunto estando frio, metta-se na empada, feita esta de massa tenra, ornada, e dourada com uma camada de gordura por baixo, e com toda a sua substancia; cobra-se a empada com a sua tampa de massa, e faça-se cozer no forno por mais duas horas; estando cozida, abra-se, escorra-se-lhe a gordura, ponha-se no seu prato, e sirva-se com mólho á Hespanhola, ou com qualquer outro que seja picante.

*Empadas de Peixe para Dias de Carne, e de Jejum.*

Corte-se o peixe em postas da grossura de tres dedos; porém, se fôr Atum ou peixe Agulha, mais grossas, e tendo-as passado por agua fervendo, e que fiquem entezadas, lardeem-se com toucinho grosso temperado, e prezunho; isto feito, guarneção o fundo da caixa da empada com uma camada de toucinho pizado, tempere-se com sal, pimenta, especies, e hervas finas; mettido o peixe dentro, temperado por cima como se temperou por baixo, cobra-se de toucinho pizado, um bocado de manteiga, e pranchas de toucinho; depois, ponha se-lhe a sua tampa de massa, adorne-se, doure-se, e metta-se no forno a cozer; estando meia cozida, deite-se-lhe com um funil um quartilho de culí claro, e acabe-se de cozer; cozida que seja, deixe-se esfriar, e sirva-se fria para entremeio.

N. B. Todas as empadas de peixe que se fazem para servir em Dias de Carne, temperão-se d'esta mesma forma; porém, as que se fazem para Dias de Peixe, ou de Jejum, em lugar de se lardearem com toucinho, lardeão-se com filetes de enxovas, ou de anguias temperadas, e nutridas com manteiga, cozidas, e bem acabadas, deita-se-lhes culí magro, e servem-se como as acima ditas.

*Empadas de Lombos, ou de Filetes de Lingoados.*

Guarneção de picado o fundo de uma caixa de empada, ponhão-lhe em cima os filetes de uns poucos de lingoados fritos, com salsa, echalotas, trufas, e cogomelos, tudo picado, e temperado com sal, pimenta, uma capella de hervas finas, e uma cebolinha cravejada; cobra-se tudo com outro



pouco de picado, um bocado de manteiga fresca, e feche-se a empada com a sua tampa de massa; acabe-se como se costuma, e metta-se no forno a cozer; depois de cozida, abra-se, tire-se a capella, e a cebôla, escorra-se-lhe a gordura, e deite-se-lhe um ragú de trufas, e rabos de camarões bem acabado, e de bom gosto, e sirva-se quente.

N. B. As Tortas, Popetões, e Timbales, acabão-se e servem-se da mesma forma.

#### *Empada de Pombos.*

Depennem em agua quente os pombos necessarios, vazem-se, concertem-se com os pés mettidos dentro do corpo, entezem-se, alimpem-se, escanhoem-se, refoguem-se em toucinho derretido com trufas, salsa, cebolinha picada, e temperem-se de sal, e pimenta; deixem-se esfriar, e no entanto guarneção o fundo da caixa da empada com um picado de vitella, ponhão os pombos em cima com uma cebôla cravejada, uma capella de salsa, e hervas finas; cobrão-se com o mesmo picado, manteiga, e pranchas de toucinho; cobre-se com a sua tampa, acabe-se como as precedentes; estando cozida, tire-se a capella, a cebôla, as pranchas, escorra-se a gordura, e sirva-se com culi de presunto e de vitella, e sumo de limão.

N. B. As empadas de Patos, Frangos, Rôlas, e outras aves d'este genero fazem-se da mesma sorte.

#### *Empada de Picado.*

Fação um picado de uns bocados de vitella, refogada em toucinho, tempere-se, acabe-se como é costume; misturem-lhe depois um pouco de culi, ou leite reduzido, e feito tudo em um bolo, metta-se dentro da caixa da empada, cobra-se de pranchas de toucinho, ponha-se a tampa da caixa, e metta-se no forno a cozer por duas horas; depois de cozida, abra-se, tire-se-lhe a gordura toda, e sirva-se com molho de essencia, e sumo de limão.

N. B. Tambem se serve com Molho Branco, ligado com gemmas de ovos desfeitas em leite, e sumo de limão.

#### *Pasteis de Cidrão.*

Pizem-se no gral muito bem duas talhadas de cidrão, e



ponhão-se a cozer com uma duzia de gemmas de ovos e um arratel de assucar em ponto , agua de flôr , e almiscar ; depois de cozido bem , feitas as caixinhas de massa tenra , do tamanho de um cruzado novo , e cozidas vazias , enchem-se com o polme do cidrão , e ponhão-se a cozer com assucar de pastilhas por cima , em lugar de tampa.

*Pastelinhos de Manjar Branco.*

Bate-se uma duzia de pelles de manjar branco , com seis gemmas de ovos , e agua de flôr ; quando estiver bem batido , fazem-se as caixinhas (como acima se disse) cobertas com assucar de pastilhas por cima , e coradas , mande-se á meza.

Tambem se fazem da Massa Fria , da feição da meia lua.

Do mesmo modo se fazem de Manjar Real , ou de Nata Cozida.

*Pastelinhos de Boca de Dama.*

Amasse-se uma oitava de farinha de trigo com meio arratel de assucar , e tres gemmas de ovos , depois de bem sova-da , e dura , fazem-se os pastelinhos do tamanho de doze vintens , e de altura de dois dedos , e ponhão-se a cozer vazios ; quando estiverem meio cozidos , enchão-se de manjar real , e córem-se com a tampa de brazas , ou mande-se ao forno , e corados vão á meza.

*Pastelinhos de Carne.*

Faça-se um picado com um bocado de vitella , gordura de vacca , salsa , cebolinha , temperado de sal , pimenta , noz moscada ralada ; e ligado com tres ovos , e um pouco de leite , tome-se d'elle tanto como uma noz , e ponha-se no meio de umas formas guarnecidas de massa folhada por baixo , e por cima pegada com ovos batidos ; depois de dourados , cozão-se no forno , e sirvão-se quentes.

*Pastelinhos de Peixe.*

Guarnecidas as formas de massa folhada , como é costume , metta-se-lhes dentro um bocado de picado , feito com filetes de anguias , pargos , pescadas ; e nutrido com bastante manteiga , temperado de sal , pimenta , cebolinha , salsa picada ,



ligado com pão cozido em leite, e com algumas gemmas de ovos, e sumo de limão; cheias as formas, cobrão-se com um bocado de massa, dourem-se, cozão-se no forno, e sirvão-se quentes.

*Torta de Pombos, ou de Frangos.*

Limpos, e com os pés mettidos para dentro, entezem-se, e depois de entezados, refoguem-se em toucinho, ou manteiga derreída, trufas, e salsa picada; temperem-se depois com sal e pimenta; estendão sobre a torteira um bocado de massa folhada, ou de massa tenra, ponhão-lhe uma camada de picado, arrumem sobre esta os frangos, ou pombos, com fatias de presunto, uma capella de salsa, uma cebolinha cravejada, um pouco de picado nos intervallos, e manteiga fresca; cobrão-se com pranchas de toucinho, e por cima d'ellas com outro bocado de massa soldada e dourada; coza-se no forno por duas horas, depois abra-se, atirem-se as pranchas, a cebola, e a capella. deitem-lhe dentro um ragú de moléjas, trufas, cristas, mosserões, e sirva-se quente com sumo de limão.

N. B. Tambem se fazem tortas de Aves de Caça e Passarinhos, e servem-se com os diferentes molhos e culis que competem.

*Torta de Franchipana.*

Faça-se uma créma ligada como para frigir, ajuntem-lhe uns biscoitos de amendoas doces, e amargozas, desfeitos em pó, casca de limão, de cidrão, flôr de laranja de conserva, tudo picado, um pouco de assucar, cinco ou seis gemmas de ovos, e um bocado de manteiga clarificada; depois de tudo bem misturado, e posto em uma torteira, com massa folhada por baixo, e acabada como a antecedente, sirva-se da mesma fórma.

*Torta de Espinafres.*

Fervidos os espinafres em agua, picados, e espremidos, refoguem-se por um instante com manteiga; deitem-se depois em um gral com cascas de cidrão, de laranja, e limão picadas, pize-se tudo, ajuntem-lhe uma pouca de nata bem



ligada, sal, assucar, e duas gemmas de ovos, faça-se a torta com massa folhada, como é costume, e depois de cozida, e vidrada de assucar, e a pá quente, sirva-se para entremeio.

*Torta de Crema Gelada com Pistaches ou qualquer Fructa.*

Tomem meia libra de pistaches, escaldem-se, tirem-se-lhe a pelle, e pizem-se em um gral de pedra, molhando-as de quando em quando com uma gota de leite; estando bem pizadas, desfiação-se em tres quartilhos de leite já fervido, meio arratel de assucar, um pedacinho de canella em páo, e casca de limão; estando algum tanto quente, passe-se tudo por um peneiro, com dez ou doze gemmas de ovos, e torne-se a pôr no lume, mechendo-se sempre com uma colher; estando ligado, e antes que ferva, deixe-se esfriar; metta-se depois em um sorveteiro com gelo de redor. e mecha-se; estando gelado, como é costume, sirva-se sobre fundos de massa de amendoas, massa de crôcante, ou massa de assucar, farinha triga, e ovos.

N. B. Para tortas de Fructa Gelada; estando o leite temperado de sal, assucar, canella, casca de limão, e gemmas de ovos batidas, ligue-se no lume, e depois de ligado, passe-se pelo peneiro com qualquer fructa cozida, primeiro em assucar, gele-se como a de cima, e sirva-se da mesma forma.

*Torta de Rim de Vitella.*

Assado um polgar de vitella, tire-se-lhe o rim com toda a gordura, deixe-se esfriar, e depois pique-se bem meudo; estando picado, pize-se com outro tanto de crema ligada, biscoitos de amendoa, cascas de laranja, de cidrão, e de limão, também picadas meudas; depois de tudo pizado, ajuntem-lhe seis gemmas de ovos, assucar, e as claras batidas de nevado; isto feito, estendão um bocado de massa folhada sobre uma tarteira, formem-lhe a sua borda, da largura de dous dedos, da mesma massa, ponhão a composição no meio, e metta-se a cozer no forno; cozida e corada, deite-se-lhe por cima um pouco de assucar, e sirva-se quente.

N. B. De todos estes Manjares se fazem pastelinhos, como os de natas, de differentes formas.



*Torta de Espargos.*

Cozidos os espargos com tres aguas, afoguem-se em cheiros. que hão de estar já ao lume afogados; depois de cozidos, e temperados com todos os adobos, e bem limão, coallhem-se com seis gemmas de ovos, fique a calda grossa, e ponhão-se a esfriar; faça-se a torta de massa muito bem sovada com manteiga, assucar, ovos, e vinho branco; como estiver feito, com espargos dentro, coza-se, e mande-se á meza.

N. B. Tambem se faz prato de Espargos Afogados, como acima dissemos.

Do mesmo modo se fazem tortas: de Abobora Branca, Nabos, Talos de Alface, e Alcaxofra.

*Torta de Arroz.*

Entezado um arratel de arroz em meia canada de agua, coza-se em um arratel de assucar em ponto; coalhe-se com seis gemmas de ovos, deitem-lhe agua de flôr, canella, e ponha-se a esfriar; faça-se a torta de folhado, coza-se, e mande-se á meza. E se fôr de leite, é melhor.

*Torta de Espinafres.*

Fervidos os espinafres em agua, picados, e espremidos, refoguem-se um instante por manteiga; deitem-se depois em um gral, com cascas de cidrão, laranja, e limão picadas, pize-se tudo, ajuntem-lhe uma pouca de nata bem ligada, sal, assucar, e duas gemmas de ovos; faça-se a torta com massa folhada, como é costume, e depois de cozida, e vidrada com assucar, e a pá quente, sirva-se para entre-meio.

*Torta de Limão.*

Ponha-se a córar em duas aguas fervendo, uma duzia de limões em talhadas delgadas, com toda a grainha fóra até que não amarguem; acabem-se logo de cozer um arratel e meio de assucar em ponto; quando estiver a calda grossa, ponha-se a esfriar; depois que a torta estiver feita de folhado, metta-se-lhe dentro, ponha-se-lhe uma cama de talhadas de cidrão por cima, feche-se, e depois de cozida, manda-se á meza com assucar por cima.



*Torta de Marmelos.*

Depois de escaldados dous arrateis de marmelos em quartos, ponhão-se a cozer em arratel e meio de assucar com cravos, e canella; quando estiver a calda grossa, ponhão-se a esfriar; fação-se ovos reaes de uma duzia de gemmas de ovos em um arratel de assucar, e ponhão-se a esfriar; mettão-se os marmelos na torta com a sua calda, canella, e ovos por cima, feche-se, e depois de cozida, mande-se á meza.

D'este modo se fazem tortas de qualquer fructa.

*Torta de Manjar Real.*

Batão-se seis tigellinhas de manjar real, com meia duzia de gemmas de ovos, e agua de flôr; quando estiver muito batido, faça-se a torta de folhado francez, metta-se-lhe dentro o manjar real, e depois de cozida mande-se á meza.

Da mesma sorte se faz torta de Manjar Branco.

*Torta de Nata.*

Deite-se em um tacho seis tigellas de nata, uma duzia de gemmas de ovos, meio arratel de pão de ló ralado, e um arratel de assucar em ponto; depois de tudo muito bem batido, ponha-se a ferver, e quando estiver grosso, deixe-se esfriar; faça-se a torta de folhado francez, metta-se-lhe a nata, coza-se, e mande-se á meza.

Do mesmo modo se fazem de Requeijões, e de Leite, mas o leite leva mais ovos.

Tambem se fazem Tortijas, Almojavenas, e Pastelinhos pequenos em forma de meia lua.

Tambem se recheão pães pequenos, tirando-se-lhes o miolo; e mettendo-se-lhes natas; vão corados á meza.

*Tortas de Ginjas.*

Tirem-se os pés a dois arrateis de ginjas, passem-se por agua quente, tirem-se-lhes os caroços, ponhão-se a cozer em dous arrateis de assucar em ponto, com canella, e cravos da India, e quando estiverem bem grossas, ponhão-se a esfriar; faça-se-lhe folhado francez, amassando uma oitava



de farinha triga, e depois de muito bem sovada, estende-se esta massa na taboa muito bem estendida; ponha-se-lhe por cima um arratel de manteiga de vacca, vai-se virando a massa que não appareça a manteiga, e faça-se-lhe o mesmo mais duas vezes, estendendo-a com o pão da massa; faça-se a torta, mettão-se-lhe as ginjas, e untando-se, mande-se ao forno.

Do mesmo modo se fazem pasteis de Caixas Descobertas.

### *Tortas de Agraço.*

Depois de escaldados em agua fervendo dous arrateis de bagos de agraço, passem-se por agua fria, e ponhão-se a ferver em dois arrateis de assucar em ponto de espadana, com canella, cravo, um oitavo de pão d'arratel, ralado para engrossar, ambar, e almiscar; ponha-se a esfriar em quanto se faz a torta do folhado francez, e depois de cozida, mande-se á meza.

### *Torta de Pecegos, de Ameixas, Damascos, e Maças.*

Cobra-se o fundo de uma torteira com um bocado de massa folhada, cobra-se-lhe o meio de assucar fino, ponha-se em cima os pecegos, pellados, partidos em duas ametades, e sem caroço; cobrão-se de assucar fino, como por baixo, e enfeite-se a torta com tiras de massa; faça-se-lhe de roda o seu filete da largura de dous dedos, e metta-se no forno a cozer; depois de cozida, giace-se com assucar, e a pá quente, e sirva-se para entremeio.

Assim se fazem de Peras, Maças, Marmelos, Ginjas, Agraço, Morangos, e outras fructas.

### *Torteletas.*

Estenda-se sobre a meza um bocado de massa folhada, que fique pouco mais grosso que um cruzado novo; corte-se em rodas, ponhão-se em umas formas para pasteis, guarneça-se o meio com créma á franchipana, ou qualquer fructa feita em doce, cobrão-se com algumas tiras de massa, com relevo á roda, e mettão-se por meia hora a cozer no forno; giaçadas com assucar, e a pá quente, sirvão-se para entremeio.



*Timbale de Macarrão à Italiana.*

Fervido pouco e pouco o macarrão em agua e sal . por espaço de sete ou oito minutos, ponha-se a escorrer em um peneiro, e depois de escorrido , deite-se em dois ou tres canadas de leite de vacca quente , cobra-se , e ponha-se sobre rescaldo , até inchar , e estar cozido ; escorra-se-lhe o leite , tempere-se com canella pizada , manteiga fresca , e queijo Parmezão ralado ; depois , unte-se uma cassarola de manteiga fresca , e de roda , e umas tiras de massa ; ponha-se uma folha , tambem de massa , estendida sobre as mesmas tiras , deite-se dentro o macarrão , cobra-se com outro bocado de massa estendida , e soldado com ovos , melta-se uma hora a cozer no forno , e voltando o timbale sobre o seu prato , sirva-se quente.

Tambem , para Dias de Carne , se fazem timbales e empadas de macarrão com fatias de presunto mui delgadas , queijo ralado , e substancia de vacca estufada.

*Pão de Ló de Amendoas.*

Deite-se um arratel de amendoas cortadas pelo meio , e outro arratel mal pizadas , em dous arrateis e meio de assucar em ponto de pedra ; dando-se-lhes duas voltas no lume ; tira-se fóra , bate-se muito bem até levantar ; deite-se na pedra , ou em uma bacia untada , bolindo-se com ella , para que perca o lustre ; corta-se em talhadas , e manda-se á meza.

*Podim de Pão.*

Ponha-se em uma cassarola o miolo de tres ou quatro vintens de pão , deite-se-lhe por cima meia canada de leite fervente ; em estando ensopado , ajunte-se-lhe quinze gemmas de ovos , uma quarta de manteiga clarificada , ou de tutano de vacca , casca de limão , ou de laranja picada , assucar ralado , e algumas passas de Corinθο ; tempere-se de sal , especies finas , meio quartilho de vinho da Madeira ; misture-se tudo com as claras batidas , ate-se em um guardanapo untado de manteiga por dentro , e enfarinhado com farinha de trigo , deite-se em uma panella com agua fervendo , e assim continuará até estar cozido ; depois , deixe-



se escorrer, ponha-se no seu prato, e sirva-se com molho como os antecedentes.

*Podim de Arroz.*

Cozido o arroz em leite, e enchuto, pize-se em um gral de pedra, com manteiga, dez ou doze gemmas de ovos, assucar ralado, temperado de sal, canella, noz moscada, casca de limão ralado, e uma gota de malvazia; ajunte-se-lhe depois as claras batidas, e posto tudo em um prato com uma borda de massa ao redor, metta-se a cozer no forno por tempo de uma hora; estando corado, sirva-se com assucar pulverizado por cima.

Os podins de Aletria, ou de qualquer outra massa, temperão-se e servem-se do mesmo modo.

*Podim de Natas.*

Em tres natas deita-se uma duzia de gemmas de ovos, e quatro claras, canella em pó, casca de limão ralado, e um arratel de assucar; bate-se tudo muito bem, depois deita-se-lhe duas mãos cheias de farinha triga, e torna-se a bater muito; unta-se uma cassarola de manteiga, cobre-se-lhe o fundo com papel manteigado, e deita-se-lhe então o polme dentro, coberto de canella em pó; mette-se em forno brando, e logo que tome a consistencia precisa, deixe-se esfriar, parta-se, e coma-se.

*Podim à Inglesa.*

Desfação em agua, ou em leite, uma ou duas libras de farinha de trigo, ajuntem-lhe depois gordura de vacca picada, oito ou dez ovos, passas de Alicante, algum assucar, e um pingo de aguardente; tempere-se de sal, flôr de noz moscada, e canella pizada; misturado tudo muito bem, metta-se em um guardanapo, ale-se, deite-se em agua que esteja fervendo, e continue a ferver por duas ou tres horas; estando cozido, ponha-se a escorrer, tire-se depois do guardanapo, pulverize-se de assucar, e sirva-se com molho de manteiga.

*Outro Podim à Inglesa.*

Picada uma libra de gordura de vacca, misture-se com



um creme forte feito de farinha de arroz, ou de farinha de trigo, oito gemmas de ovos, casca de limão, flôr de laranja de conserva, temperada de sal, canella, flôr de noz moscada, assucar, e uma gota de aguardente; depois de todo incorporado, deite-se em uma cassarola, untado o fundo por dentro com manteiga, e metta-se em um forno a cozer o espaço de duas horas; tire-se, volte-se sobre o seu prato, cõre-se com assucar, e a pá quente, e sirva-se com mólho de manteiga, vinho do Rheno, assucar, e casca de limão.

### *Sonhos de Massa fritos.*

Feita a massa real, e desfeita com ovos, como foi dito, deite-se com um prato pulverizado de farinha de trigo, e vão-se frigindo em manteiga de porco, cortando-se com a ponta do rabo da escumadeira; estando fritos, e do mesmo tamanho, sirvão-se com agua de flôr de laranja, e assucar ralado fino, ou assucar em ponto.

### *Romaquinos.*

Deite-se em uma cassarola um quartilho de agua, uma quarta de manteiga, umas pedras de sal, e ponha-se ao fogo; em fervendo, deite-se-lhe duas mãos cheias de farinha triga; em estando em massa, e bem desseccada, deite-se em um gral de pedra; ajunte-se-lhe meio arratel de queijo molle e gordo, cinco ou seis ovos, duas enxovas picadas, e uns pós de pimenta; picado tudo, e muito bem misturado, guarneção-se de massa folhada umas formasi-nhas de cobre, e ponha-se sobre cada uma um bocado d'este picado, do tamanho de uma noz; mettão-se no forno a cozer, que não haja demaziado calor; depois de cozidos, sirvão-se para entremeio.

Tambem se pôdem cozer em folhas de papel manteigado, e servirem-se sem massa.

### *Talmussas.*

Pizem em um gral de pedra um pedaço de queijo, bem gordo, um bocadinho de manteiga lavada, um pó de pimenta, uma mão cheia de farinha de trigo bem fina, dous ou tres ovos, e um pouco de leite, mas de modo que não



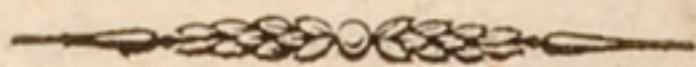
fique muito ralo; estendão depois um bolo de massa fina, cortado em bocados quadrados, da largura de uma mão travessa, ponhão-lhe no meio um bocado d'este aparelho, levantando os cantos da massa para cima; deitem-se com ovos batidos, e mettão-se a cozer no forno; em estando còrados, sirvão-se para entremeio.

### *Cuscús.*

Tomem uma quarta de farinha de trigo boa, peneirada pela peneira branca, e ralla, botem-na no alguidar da massa; vá-se borrifando com limitada agua, e torcendo-se nas mãos com muita força só para uma banda, de sorte que fique em granitas; como estiver toda a farinha feita d'esta fórma, se deitará em uma joeira, e se joeirará, e o que ficar de cima são os cuscús; o que fôr abaixo se tornará a borrifar com o mesmo borrifador fino, ou com um ramo de murta, ou de outra qualquer cousa limpa, que não amargue; na agua com que se borrifar a farinha, se ha de ter delido um bocado de fermento; acabada esta farinha da fórma dita, se botarão os cuscús dentro em um cuscuzeiro, forrado muito bem de papel por dentro, por-se-ha ao fogo uma panella de ferro, ou de barra, em uma trempe, com agua; fervendo bem, se porá o cuscuzeiro em cima da boca da panella; sendo cozido o cuscús, isto é sabendo o pão cozido, tire-se para fóra, e torne a ir ao alguidar, a desfazer-se tambem com grande força, só para uma banda; desfeita que seja, se porá ao sol a seccar e durar.

Quando se houver de comer, se faz o caldo a parte em uma ligella, como quizerem, ou de carne, ou doce, ou qual se faz para letria; feito o dito caldo, ou servido, se tirará o lume, e por cima se lhe deitarão os cuscús, deixar-se-hão enchugar, e assim feitos se porão nos pratos com canella por cima, e irão á meza.

N. B. Assim se faz o Caldo para Letria.





# DOCE.

## *Modo de Clarificar Assucar para toda a Qualidade de Doce.*

Deita-se em um tacho meia canada de agua, e uma clara de ovo, depois de bem batida, deita-se-lhe um arratel de assucar, e em fervendo, deita-se uma pouca de agua fria de quando em quando, até que o assucar fique claro, e sem espuma; molha-se depois um panno limpo, passa-se por elle o assucar, e serve-se assim para tudo o que fôr necessario.

## *Doce do Brasil.*

Pega-se em massarocas de milho ainda em leite, tirão-se os grãos todos do carolo, e pizão-se muito bem n'um gral, sendo depois passados em um peneiro, e peza-se este polme com igual pezo de assucar; pondo-se este em ponto de voar, deita-se o polme, e deixa-se cozer á pôr em ponto subido; tira-se para fóra do lume até esfriar, para se-lhe juntar tres gemmas batidas de ovos por cada arratel de polme; deita-se em uma tigellinha, com canella em pó por cima, e mette-se no forno brando a tostar; depois, tira-se, e come-se.

Esta receita nunca pôde ser má; experimente-se, porém não é affiançada sem que se-lhe tire a prova.

## *Doces feitos com Mel.*

Ponha-se o mel em um tacho ao lume, e em entrando a ferver, tirem-lhe toda a escuma, e deixe-se ferver até se cozer muito bem (o que se conhecerá tirando-se do lume,



e mettendo-lhe dentro um ovo de gallinha, e se este for ao fundo, está o cozimento imperfeito, pelo contrario, se o ovo ficar ao de cima), deitando-lhe dentro qualquer quantidade de fructa, ponha-se no lume, deixe-se ferver devagar, e com cuidado que não se queime, e servirá o mel em lugar de assucar.

*Doces feitos com Mosto.*

Tome-se um almude de mosto, ou tanto quanto seja a quantidade do doce que se fizer; deite-se em um tacho, ou caldeira, e ponha-se a ferver em lume vivo; estando reduzido a duas terças partes, e com boa consistencia, sirva-se em lugar de assucar para toda a qualidade de fructas, como são: peras, maçãs, e marmelos, as quaes, sendo primeiro meio cozidas em agua, pelladas e limpas, como já se tem explicado, deitem-se a ferver no mosto, até se acabarem de cozer; reduzido o mosto, (o que se conhecerá deitando-se uma gota de caldo em um prato, e ao virar-se para uma banda, não correndo, está bom), mette-se a fructa em boiões vidrados, depois de fria, deita-se-lhe a calda, cobre-se, e guarda-se em lugar fresco. O mólho tanto importa que seja de uvas brancas como pretas.

O que cheirar a vinho, aguapé, mosto,  
Dia de S. Martinho, tem bom gosto.

*Boroas.*

Querendo-se fazer um alqueire, deve levar meio alqueire e uma oitava de farinha de milho, sendo boa, e bem penecirada, e tres oitavas de farinha de trigo alva, uma canada de azeite bom, uma quarta de herva doce escolhida, e bem pizada; deita-se o azeite em um tachinho com a herva doce dentro, põem-se ao lume até a estar quazi a ferver, e então estando a farinha de milho separada em um alquidar, deita-se-lhe por cima o azeite, e herva doce para escaldar o milho, mechendo-se muito bem com uma colher, para ficar o azeite bem introduzido na farinha; abafa-se um bocadinho, e depois deita-se a farinha alva de maneira que fique bem misturada com a outra; leva tres arrateis de assucar de caixa limpo, não perdendo por levar mais, e levando mel, seja



um quartilho, tirando-se um arratel de assucar; o assucar põem-se ao lume com a agua sufficiente para se derreter; leva uma quarta de canella pizada, e o sal e pimenta sufficiente, fazendo-se a preza como para amassar bolos, misturando-se a canella e o assucar ou mel, e um arratel de cidrão picado; fórmão-se as boroas, vão ao forno, e *encaixão-se entre os dentes para passarem ao canal do bucho.*

*Esta Festa por certo o Doce enjoas*

*Comendo os Fartes, Queijadinhas, B'roas.*

N. B. Querendo fazer meia porção, parte-se ao meio tudo o receituário; e a quarta parte, pratica-se do mesmo modo, dividindo-se o tudo por quatro.

### *Giaça Real.*

Deite-se em uma tigella vidrada meio arratel de assucar pisado, e passado pelo tambor, e do mais fino; ajunte-se-lhe uma ou duas claras de ovos, algumas gotas de agua de flôr de laranja, e o sumo de um limão; desfeito tudo com uma colher de páo, e bem batido, em chegando a ponto necessario, e que esteja branco de neve, ponha-se com geito sobre todas as peças em que fôr precisa; mettão-se estas em forno muito brando, e tanto que a giaça estiver secca, sirva-se para entremeio.

### *Manjar Réal.*

Deite-se em um tacho um peito de gallinha, meio cozido, e desfiado, desfaz-se muito bem, delindo-se no mesmo tacho com a colher, misture-se com o miolo de um vintem de pão ralado, uma quarta de amendoas bem picadas, e dois arrateis e meio de assucar em ponto de espadana; depois de batido tudo isto, ponha-se a cozer em lume brando, até que engrosse, quando estiver grosso deite-se nos pratos, e mande-se á meza.

### *Toucinho do Céu.*

Põem-se um arratel de assucar ao lume, e em fervendo cõa-se, e torna ao lume a ferver até chegar a ponto de espadana, ou pasta muito larga; tira-se para fóra, e deita-se-lhe meio arratel de amendoa, tão picada que esteja em oleo;



vai de novo ao lume a dar uma pequena fervura, tira-se, e se deixa esfriar; bate-se então meia duzia de ovos levando tres claras, e se deitão no tacho; mecha-se muito bem, e depois se-lhe ajunta quatro mãos cheias de farinha de trigo alva, e mecha-se até se esconder a farinha; ainda torna ao lume brando, um espaço pequeno; vai a cozer ao forno em uma bacia, ou tacho redondo, bem barrado de manteiga lavada; deve entrar no forno depois de estar o pão dentro, com borralho debaixo da dita bacia, e para se saber se está cozido, mette-se um páozinho que deve sahir enchuto; estando quazi frio, se parte em talhadas, passando-se por assucar areado.

*Feito isto, cada bocado vai de uma vez pela boca dentro; e se gostarem, fação mais, que é bom.*

#### *Chocolate.*

Ponhão-se a torrar cinco arrateis de cacão, depois de torrado, alimpem-no, e tirem-lhe a casca; pize-se muito bem, misturem-se com tres arrateis de assucar de pedra, e tres onças de canella fina peneirada; logo que estiver tudo isto muito bem misturado, vá-se movendo em uma pedra, como quem móe tintas; môa-se segunda e terceira vez, e como estiver em massa, deem-lhe oito baonilhas pizadas, e peneiradas, e fação-se os bolos na fôrma que quizerem, por meio de moldezinhos appropriados.

#### *Arroz Doce.*

Enteze-se em agua um arratel de arroz, e depois coza-se com uma canada de leite, um arratel de assucar, e agua de flôr; como estiver cozido, mande-se á meza com canella por cima.

#### *Melicias.*

Coza-se em um tacho meio arratel de amendoas pizadas com um arratel de assucar em ponto, dez reis de pão ralado, um pouco de mel branco, almiscar, canella, cravo da India, e meio arratel de manteiga de vacca; estando o tudo duro, faça-se as melicias em tripa de porco, e passando-se por agua quente, ponhão-se a enchugar em uma cana - come-se em dia de peixe, assando-as em uma frigideira.



*Morcelas.*

Deite-se em um alguidar arratel e meio de pão de centão, ou de rala; passado por uma rala com arratel e meio de manteiga de vacca frita, mechendo-se primeiro muito bem com uma colher, abafem-no um pouco; deem-lhe logo um arratel de amendoas bem pizadas; misturando todo, ponha-se a cozer com dous arrateis e meio de assucar clarificado, duzia e meia de ovos batidos, com meias claras, sete oitavas de cravo peneirado, pimenta pouca, e dous dedos de sal cozido; tirando isto do lume, deem-lhe por cima uma oitava de canella peneirada; fação-se as morcelas em tripa de porco direitas, e não sejam cheias, e ponhão-se a enchugar em uma cana, em parte que não dê fumo.

*Bolos Mimosos.*

Junta-se a um arratel de assucar areado treze gemmas de ovos, um covilhete de batata ralada, um covilhete de pão ralado, um bocado de cidrão partido em bocadinhos meudinhos; bate-se tudo muito bem, e põem-se no lume até que appareça o fundo do tacho; tira-se para fóra, faz-se este polme em bolos, até esfriarem, para depois

Com mui brandas dentadinhas

Se guardarem nas tripinhas.

*Bolos Podres.*

Para meio alqueire de farinha de trigo cucullado, toma-se quatro arrateis de assucar; limpo este, e posto em ponto de pastilha, deite-se-lhe duas canadas de azeite, e um arratel de amendoas muito bem pizadas, cravo, herwa doce, canella, e salsa; quando isto ferver bastante, vai-se deitando o meio alqueire de farinha cucullado, mechendo-se com a colher até estar bem cozida; prompta assim, deite-se em um alguidar, e vai-se mechendo até que se possa amassar; ao amassar-se, junta-se-lhe fermento pouco e pouco, feito em bocadinhos, porém sempre amassando; quando fórem promptos, cobrão-se até estarem levados; fazem-se então os bolos, apertando-se bem as mãos, e pondo-se nas bacias, se mandão ao forno.



*Bolos de Amendoa.*

Ajuntão-se quatro arrateis de amendoas com outros tantos de assucar em ponto de alambre; deitão-lhe duas claras de ovos, torna-se a bater; põem-se no lume, e como o tacho mostrar o fundo, deitem-lhe oito gemmas de ovos, e uma boa colher de manteiga; depois que lhe derem um par de voltas, deitem-no aonde quizerem, tendão-se com farinha os bolos, e pondo-se em uma bacia afastados uns dos outros, mande-se a cozer; depois de cozidos, passem-se por assucar, e mandem-se á meza com canella por cima.

*Bolos de Compiena.*

Fação um bolo de papel grosso do feitio de caixa de um manguito, unte-se de manteiga pela parte de dentro, enchão pela metade de uma massa como para brioches, feito de farinha de trigo, fermento de cerveja, ovos, manteiga, e casca de limão ralada; metta-se a cozer no forno por espaço de duas ou tres horas; em estando cozido, tire-se-lhe o papel, unte-se com manteiga clarificada, e assucar em ponto, e sirva-se com grangeas de cores por cima.

*Bolos de Rodilhas.*

Tomada a massa com agua e sal, manteiga pouca, e uma gemma de ovo, depois de muito bem sovada, estende-se, deitando-se-lhe bastante manteiga de porco, e enrolando-a no pão da massa bem untado; vão-se cortando os bolos redondos, e frigem-se abrindo-lhe o folhado com um páo-sinho; deitem-se em cada bolo duas gemmas de ovos batidas, com muita manteiga, abrindo-lhe sempre o folhado; recheem-se com ovos molles, querendo; depois de fritos, passem-se por assucar em ponto, com canella por cima; *mandao-se para as tenebrosas sombras do abysmo barrigal.*

*Bolos de Assucar.*

Deite-se em uma quarta de farinha do Alem-Tejo dous arrateis de assucar da Ilha da Madeira, meio arratel de manteiga, duas gemmas de ovos, um copinho de vinho branco, agua almiscarada, fermento, e sal; esfregue-se esta massa muito bem nas mãos; fazem-se os bolinhos, e quan-



do vem do forno, horrifão-se com agua de fiôr, e abafão-se muito bem pela guela abaixo.

### *Bolo de Bacia.*

Amasse-se meia quarta de farinha de trigo com agua fria, temperada de sal, desfeito duas gemmas de ovos, pouca manteiga, e agua de flôr; depois de muito bem sovada esta massa sobre o duro, (como para folhado,) corte-se em pellos, e estendão-se, fazendo-se folhas delgadas do tamanho da bacia, na qual, depois de muito bem untada com manteiga de vacca, ponha-se em uma folha, e sobre ella deitem-se uns poucos de ovos molles com canella por cima; cobra-se com outra folha untada, e ponha-se sobre ella meia duzia de gemmas de ovos cozidos, um pequeno limão á roda, meia duzia de ovos reaes no meio; mande-se ao forno, quando estiver cozido, corte-se (querendo) em talhadas do tamanho que se quizer, passem-se por assucar em ponto, e mandem-se á meza polvilhadas de cânella.

D'este modo se fazem pães recheados.

### *Fartes de Especies.*

Tomão-se oito arrateis de assucar em ponto de fio abaixo, e se-lhes deitão quatro arrateis de amendoas muito bem pizadas, e um arratel de cidrão em bocadinhos delgados, e pequenos; cravo, canella, mui pouca herva doce, e ferva-se pouco; tira-se o tacho do lume, e junta-se-lhe uma quarta de pão ralado, por medida; o signal de estar feita esta especie, é deitando-se-lhes uns pós de pão ralado, e pôr-se-lhe em cima o dedo para ver se fica enchuto; deita-se em um prato a esfriar; tome-se então a massa feita com manteiga e assucar, e se vão fazendo os fartes para irem ao forno.

Tantos comas que te fartes,  
E sem ser cousa d'espantos,  
De fartes farta a barriga,  
Festeja a Festa dos Santos.

### *Empanadilhas de Grãos.*

Toma-se um arratel de assucar, e meio arratel de amendoas pizadas; grãos na mesma fórmula, os que parecerem neces-



sarios; limpa-se, e coa-se o assucar, põem-se em ponto de espadana, e tira-se para fóra; deita-se-lhe então uma mão cheia de amendoas, outra de grãos, tudo desfeito, mechendo sempre até se deitar tudo (querendo deitar mais grãos se póde fazer); ficando esta especie grossa como a dos fartes, mechido tudo fóra, torna-se ao lume, sempre mechendo no fundo, para que não se pegue; feito que esteja, tira-se, e deita-se em um prato a esfriar; depois, se toma a porção de massa que se quer, feita com manteiga e assucar; sovada e estendida, se-lhe vai mettendo a especie dentro, como quem faz fartes, e depois se frigem em manteiga, e se passam por assucar em ponto. Não querendo frigi-los, mandão-se ao forno, e depois passam-se pelo assucar em ponto, e cobrem-se de canella.

#### *Queijadinhas de Amendoas.*

Arratel e quarto de assucar, posto em ponto de fio abaixo; se-lhe deita, fóra do lume, um arratel de amendoas muito bem pizadas, desfazendo-as com a colher quando se vai deitando, e torna-se a pôr ao lume enquanto levanta fervura, e se-lhe deitarão oito ovos, seis com gemmas, e dois com claras; fervendo um pouco, está feito, deitando-se-lhe canella por cima, e tira-se fóra; toma-se a massa com manteiga, e pouco assucar, fação-se as queijadinhas, e depois da especie estar fria, se mandem ao forno.

Não tem nome de Cintra as queijadinhas,  
Obrã de Ulysseas são nivas mãosinhas.

#### *Argolinhas de Amendoas.*

Toma-se um arratel de assucar, e põem-se em ponto de cabelo, tira-se o tacho do lume, e deita-se-lhe um arratel de amendoas muito bem pizadas em um gral; junta-se algumas pitadas de farinha de trigo, quanto baste para se cozerem bem, até alimparem o tacho; tendem-se as argolinhas, e põem-se a esfriar; vão ao forno, e quando voltarem d'elle, se cobrirão todas com um arratel de assucar posto em ponto de fio baixo.



*Covilhetes de Amendoa.*

A um arratel de assucar em ponto de secar, deita-se-lhe uma quarta de amendoa bem pizada, e assim que levantar fervura, tira-se o tacho do lume a esfriar; n'este meio tempo, batem-se muito bem quinze ovos, tres d'estes com claras, deita-se no tacho este polme, com canella, alguma casca de limão ralada, e torna ao lume, que seja mais brando; sempre mechendo para que não se pegue; e quando a massa barrar a colher, tira-se outra vez o tacho para esfriar de novo; untão-se latas com manteiga, e deite-se-lhe a massa dentro, sem as acabar de encher, para quando crescer não deitar para fóra; vão ao forno, que deve ser tambem brando; quando estiver louro, estão cozidos; tirão-se, e comem-se todas estas receitas, que são magnificas, e de bom gosto.

*Abobora de Covilhete.*

Logo que a abobora estiver esburgada, peze-se crúa em uma balança, e quantos arrateis pezar, outros tantos deverão ser de assucar; depois, pôr-se-ha a abobora a cozer em um tacho, e tanto que estiver cozida, se pizará em um gral de pedra, e se porá em uma peneira, para que escorra de agua, e depois mette-se entre um panno, e torce-se bem para que não fique com alguma agua. Pôr-se-ha o assucar em outro tacho ao lume; depois de limpo, deita-se-lhe a abobora para se ir cozendo no assucar, e quando não sahir da colher, quando com a mesma se-lhe der volta, está feita, e se-lhe póde deitar almiscar conforme o gosto, e vontade; deita-se em covilhetes, e córa-se ao sol.

*Biscoitos de Farinha de Arroz.*

Passem-se por um peneiro de seda bem fina quatro onças de farinha de arroz; deite-se em uma tigella, com um arratel de assucar fino, oito gemmas de ovos, uma pouca de casca de limão ralada, bate-se tudo com duas colheres por tempo de um quarto de hora; misture-se-lhe depois com cuidado quinze ou dezeseis claras de ovos batidas, e bem levantadas; formem-se depois umas caixas de papel untadas de manteiga por dentro, deite-se-lhes a composição,



metta-se a cozer em forno brandissimo ; em estando cozidos, tirem-se das caixas, cobrão-se com uma گیاça branca, feita com uma clara de ovo, assucar fino, e alguma gota de sumo de limão ; mettão-se outra vez no forno, e em estando a گیاça secca, tirem-se, e sirvão-se d'elles quando fôr occasião.

*Biscoitos à Italiana.*

Um arratel de assucar, outro de manteiga, arratel e meio de farinha de trigo, seis gemmas de ovos, canella, e cravo ; amassa-se tudo bem, e depois se fazem broinhas, untando-se por cima com ovos batidos, levando as claras envolvidas para irem ao forno, que deve estar em boa quentura, untando-se as latas com manteiga.

*Biscoitos Inglezes Batidos.*

Um arratel de assucar, oito ovos, quatro d'estes com claras ; bate-se muito bem, e depois deita-se-lhe uma quarta de manteiga derretida, a casca de uma laranja azeda pizada, a terça parte de uma noz moscada, e arratel e meio de farinha de trigo ; untando-se uma lata com manteiga, deita-se-lhe dentro esta massa, que fique bem unida, e em estando cozida parte-se em bocadinhos, como a marmelada, e tornão em latas ao forno á tostar pelos côrtes.

*Biscoitos de la Reyna.*

Ponhão-se em tacho, espaço de três horas, quinze ovos, tirando as claras a cinco, ajuntem um arratel de assucar em pó ; como estiverem batidos, deitem-lhe um arratel de farinha de trigo, mechendo-a até que se encorpore com elles ; corte-se sobre papel de comprimento de um palmo, e de altura de um dedo, mettão-se no forno com assucar em pó por cima ; como estiverem meio cozidos, tirem-se fóra, despeguem-se do papel com uma faca, e mettão-se outra vez no forno a biscoitar.

*Biscoitos de Massa.*

Amassada uma quarta de farinha de trigo com meio arratel de manteiga de vacca sem sal, e meio arratel de assu-



car, meia duzia de gemmas de ovos, agua morna com uma pedra de sal derretida nella, e estando bem sovada, fação-se os biscoitinhos do tamanho de um dedo, ou argolinhas, e cozão-se em uma bacia.

### *Biscoitos Ordinarios.*

Tomem-se de ovos a quantidade necessaria aos bolos, que se houverem de fazer, ponhão-se em uma balança, e pezem-se com outro tanto assucar fino; tirem a metade dos ovos da balança, e pezem da outra banda outra tanta farinha de trigo como os que ficarão; deitadas as gemmas em um tacho, ou alguidar, com assucar, e uma pouca de casca de limão bem pizada, batão tudo muito bem por meia hora; ajuntem-lhe depois as claras bem batidas, e levantadas, misture-se tudo com geito, vão deitando a farinha pouco e pouco, e levemente, misturando-a com a composição; depois de mui bem preparado, formem umas caixas de papel alvo, untem-se de manteiga por dentro, enclão-se até ao meio da tal massa, deitem-lhe um pouco de assucar fino por cima, e mettão-se a cozer por meia hora no forno, que não tenha muito calor; cozidos, e com uma côr dourada, tirem-se do forno, e antes que esfriem para fóra das caixas. para se servirem d'elles quando fôr occasião.

### *Biscoitos de Colher.*

A sua composição é a mesma que a dos antecedentes, com a differença que, segundo a quantidade que d'elles se fizer, se deitará uma clara de ovos de mais; preparada a composição, se encherá d'ella uma colherinha de prata, e vão pon-do, com graça, e ao comprido, os bocadinhos sobre folhas de papel branco; deitem-lhe um pouco de assucar fino por cima, e mettão-se a cozer em forno muito brando; cozidos, tirem-se, despeguem-se logo do papel com uma faca, e sir-vão-se quanto mais frescos melhor.

### *Biscoitos de Varios Doces.*

Pizeem em um gral de pedra duas ou tres onças de cidrão, ou de casca de limão, ajuntem-lhe uma pouca de flôr de laranja em pouco de assucar, até a massa se despegar das



mãos; corte-se depois em bocados, fação-se em rolozinhos, formem os massapões da figura que quizerem, passem-se por claras de ovos meio batidas, ponhão-se sobre assucar fino, e pulverizem-se por todas as partes com o mesmo assucar; bem cobertos d'elle, ponhão-se sobre folhas de papel branco, e estas sobre folhas de cobre; vão a cozer em forno brando, e sirvão-se quando assim fôr preciso.

*Biscoitos, Fôrma de SS.*

Em um arratel de assucar se deitão quinze ovos, sendo tres d'estes com claras, e mui pouco sal, e batendo-se com umas canas como se bate o pão de ló; ajunta-se-lhe canella, e um arratel de farinha de trigo; fazendo-se depois no feitio de SS, vão ao forno, o qual esteja em quentura ordinaria, tendo untado as latas em que vão estendidos, com manteiga.

*Outra receita de SS.*

Em um arratel de assucar se deitão doze ovos, sendo dous d'estes com claras, uma quarta de manteiga, meia onça de canella, casca de limão, sal preciso; bate-se tudo bem batido; depois, deita-se-lhe dous arrateis de farinha de trigo, fazem-se os SS, e vão ao forno como acima.

*Fatias da China.*

Para fazer um prato de guardanapo das ditas, são precisas quatro duzias de gemmas de ovos; estas se batem até ficarem quazi brancas, e depois se deitão em uma tigella de folha, estando esta bem untada de manteiga de vacca; tapase, e cozem-se os ovos em banho-Maria, e em estando cozidos, tira-se a tigella do banho, deitão-se os ovos em um prato, os quacs ficarão como um pão de ló, e em estando frios, cortão-se em fatias, passam-se por caldo de assucar, cobrem-se depois de canella, e grangêa, e assim se servem na meza.

*Fatias á Prussiaaa.*

Corte-se em fatias o miolo de dous pães, que fiquem da grossura de dous dedos; quando não, cortados em rodas do tamanho de uma maçã; deitem-se de mólho em aguar-



dente, escorram-se, passem-se por ovos, batidos só com amettade das claras; deitem-se a frigir em manteiga clarificada quente, e deixem frigir pouco e pouco; estando meio fritas, passem-se outra vez por ovos, frijam-se, e repita-se o mesmo até ficarem bem cobertas e coradas; tirem-se para um peneiro, deixem-se escorrer, e sirvam-se com mólho de assucar, e vinho branco em ponto, e canella pizada por cima.

*Fatias a Pompadur.*

Cortado o miolo de pão em bocados redondos. ou quadrados, da grossura de dous ou tres dedos, deite-se por um instante de mólho em vinho branco da Madeira, ou em qualquer outro vinho branco; passem-se, depois de escorridos, por ovos batidos, frijam-se, e repitam o mesmo duas ou tres vezes, como acima foi dito; depois de fritas, e de boa cor, sirvam-se com calda de vinho do Rheno, e assucar em ponto.

N. B. Todas as fatias se podem fazer, molhando-se em agua, leite, ou em o liquor que quizerem.

*Meringas Rechêadas.*

Batidas com varas, e bem levantadas, uma duzia de claras de ovos, deitem-lhe uma pouca de casca de limão picada meudo, e assucar em pó bem peneirado; misturado tudo, divida-se em bocadinhos do tamanho de nozes, sobre folhas de papel, pulverizadas de assucar fino, e mettão-se a cozer sobre a mesma meza, debaixo da tampa de um forno de campanha, e fogo por cima; em estando cozidas, e de boa cor, tira-se do meio, com uma colherinha, a clara que não estiver pegada, e pondo-lhe em lugar da clara gelêa de fruta, e pegadas umas nas outras, sirvam-se no mesmo instante, e antes que amolleção.

*Beilhózes.*

Faz-se um polme de farinha de trigo desfeita em serveja, ou vinho branco, uma gota de azeite, ou manteiga clarificada, e sal, e ao tempo de servir, deita-se-lhes duas ou tres claras de ovos bem batidas; passa-se por isto uma pouca de



abobora menina ralada, frije-se com manteiga de porco, e servem-se quentes pulverizadas com assucar, em pó, ou calda.

*Verdadeira Receita dos Beilhózes.*

Coze-se a abobora menina, escorre-se-lhe a agua pelo passador, desfaz-se até ficar sem pevida nenhuma; póde-se-lhe deitar quantas gemmas de ovos se quer, com as claras, e bate-se tudo muito bem; deita-se-lhe sal pizado, e depois se engrossa com farinha triga, e vai-se deitando com uma colher em azeite bem fervente, e em estando fritas, faz-se-lhes calda de assucar e mel, misturando-lhe cannella.

*Filhózes Finas.*

Para uma oitava de farinha de trigo deve-se deitar duas duzias de gemmas de ovos, e algumas pitadas de cannella em pó, e todo o liquido que for necessario para as amassar deve ser sumo de laranjas doces, das melhores e mais maduras; depois de assim preparada a massa, deve-se ligar, ou amassar o mais que for possivel, e depois de bem amassada, deve-se deixa-la trabalhar pelo espaço de quatro ou cinco horas, para que a massa se torne a mais flexivel, ou macia possivel; assim prompto, deve-se estender em cima de uma meza, que deve ser untada de azeite para que a massa se não pegue á madeira, devendo as porções que se forem estendendo para serem recartilhadas, ou cortadas as filhozes, serem pouco mais grossas que uma moeda de dez reis; um tacho de arame, ou uma tigella de folha (que tenha o fundo bem largo) com tanto azeite quanto seja sufficiente para ir cozendo as filhozes, o que se deve calcular segundo a massa que ha, que n este caso talvez baste uma canada.

Logo que o azeite esteja bem a ferver, devem-se deitar sómente as filhózes, que forem bastante, para cobrir a superficie do azeite, para que não se peguem umas ás outras; logo que a filhóz empota, e corou a parte que está sobre o azeite, deve-se virar do outro lado, até que coze; assim todas promptas, devem-se passar por caldo de assucar, debaixo da mesma ordem que se cozerão no azeite.



*Filhózes de Ferro.*

Para meia quarta de farinha de trigo medida : meia quarta de manteiga de vacca, meia quarta de manteiga de porco, meio quartilho de vinho branco, a casca de um limão ralada, um vintem de canella em pó. Põem-se ao lume até derreter a manteiga; e depois se tira para fóra, deixa-se esfriar, e deita-se em uma cousa que seja cova; deite-se-lhe agua commun, quanto baste para desenvolver a farinha, que deve ficar n'um polme grosso, junta-se-lhe uma duzia de ovos, sendo meia com claras sómente. Depois de prompto, põem-se o azeite ao lume em uma frigideira, e se mette dentro o ferro, e quando esteja bem quente, tira-se o ferro do azeite, e logo se mette no polme; torna-se a metter no azeite, e pouco depois se torna a tirar o ferro, que deixará ficar a filhóz com o feitio do ferro, e se torna a deixar ficar o ferro no azeite, e assim se continua até acabar o polme, e depois de todas fritas se passam por calda de assucar.

*Coscorões.*

Uma quarta de farinha de trigo, uma duzia de gemmas de ovos, meio arratel de assucar, meio quartilho de vinho branco, um pouco de fermento, sal, um pucaro de agua morna; molha-se a farinha, e sovada muito bem a massa, embrulha-se em um panno um bocado, e quando se quizerem fazer os coscorões, tirão-se bocadinhos pequenos da massa, e estendem-se da fórma acima dita, ficando a massa depois de estendida e puchada, o mais fina possivel, cortão-se com a carretilha, frijem-se, e passam-se pela calda de assucar em ponto.

*Tobefe.*

Em uma canada de leite puro se deita um arratel de assucar arcado, uma duzia de gemmas de ovos, uma colher de sôpa, cheia de pós de gomma primorosa; depois, meche-se tudo muito bem com uma colher de páo nova, cõa-se por um panno de talagarça, ou filó d'algodão, deita-se n'um tacho de arame, põem-se em cima de lume brando, e em fazendo um caracol no meio do polme, tira-se logo que



está feito ; deite-se em chicaras, e logo que esteja quazi frio, pulverize-se de canella por cima.

*Fica d'esta maneira capaz de ir habitar a região dos bons bocados.*

### *Suspiros.*

Em um arratel de assucar refinado em ponto não muito alto, se deitão tres claras de ovos, canella, agua de flôr, e casca de limão ralada só para tempero ; bate-se isto com uma colher de fazer doce, trazendo sempre a massa levantada quanto fôr possível ; e depois que estiver muito unida e grossa, pega-se em uma colher de chá, e esta cheia do polme, deita-se em latas muito limpas e seccas, apóz de uma outras, e assim ficarão feitos os suspiros : mettem-se em forno brandissimo, e não sera máu ter a porta levantada para que os argueiros da cova os não sujem, senão fôr assim, de quando em quando se deve abrir, para ver se estão cozidos, o que se deve conhecer logo ; não é necessario que se fação louros, tirão-se para fóra, e despegão-se com muito geito com uma faca, e para que esta operação se faça melhor, será bom deixa-los esfriar um quazi nada de tempo, e depois ponhão-se entre uma toalha para não humedecerem.

### *Raivas.*

Em tres arrateis de farinha de trigo, se deita um de assucar em pó, e doze ovos, sendo seis com claras, canella para tempero, e um arratel de manteiga derretida ; depois de bem unido tudo e amassado, (não é pccizo com muito trabalho,) se fazem argolinhas d'esta massa, ou bolinhos redondos, chamados *raivas* ;

São raivas, sim, porem que nos dão gosto,

Quando por mãos d'anneis é seu composto.

Mettão-se em forno brando, e quando vão alourando, tirão-se para fóra, e *provão-se todas*.

### *Outras Raivas.*

Em dez ovos, cinco em claras, e os cinco ultimos só as gemmas, deitão-se um arratel de assucar de caixa, tres quartas de manteiga, e farinha de trigo até que este polme



engrosse ; uma porção pequena de canella, e casca de limão ralada; tendem-se as raivas com assucar refinado e clarissimo por cima, fazem-se seus bonitinhos para saberen melhor.

### *Melindres.*

Em um arratel de assucar se deitão vinte ovos, porém só tres claras, e depois de bem batidos, ajunta-se-lhe canella, e um arratel de farinha de trigo, continúa a operação do bate-bate para, finda ella, irem dentro de latas a cozer ao forno.

Este doce é melindroso,  
Mão de mulher lhe não bula!!!  
Póde perder a virtude  
Fazendo as peccar na gula.

### *Palitos.*

Em um arratel de assucar se deitão doze ovos, d'estes nove com claras, e depois de batidos, deita-se-lhe canella, e um arratel de farinha de trigo; mette-se este polme em latas de beira alta, untadas com manteiga, e depois de se fazerem louros no forno, tirão-se fóra, partem-se em talhadinhas, e tornão-se a metter no forno a tostar.

As costinhas fazem-se, sendo só nove ovos, com todas as claras, e sem as tres gemmas mencionadas acima.

O' lá boquinhas,  
Os palitinhos,  
Boas raivinhas,  
Melindresinhas,  
São sim niquinhas,  
Dos folhetinhos.

### *Supplicas.*

Em um arratel de assucar se deitão doze ovos, oito gemmas, e quatro com claras, canella sufficiente para tempero, casca de limão ralada, e sal preciso; bate-se tudo muito, e depois se-lhe ajunta um arratel de farinha de trigo, e d'esta massa se fazem as supplicas, pondo-se em latas para irem ao forno.



*Esquecidos.*

Tomão-se oito ovos, dous com claras, e seis com gemmas somente, deitão-se em cima de um arratel de assucar em pó, posto em um tacho ou alguidarinho, e bate-se tudo muito bem até que fique alvo, e grosso, e se-lhe irá deitando um arratel de farinha de trigo, sempre mechendo sem parar. Vai-se tirando aos bocadinhos d'esta massa rolando-se na mão, embrulhando-a em alguma farinha de trigo para que se não pegue, e se vão pondo nas latas, untadas de manteiga, indo depois ao forno.

As Argolinhas d'aniendoas,  
 Dos grãos as Empanadilhas;  
 Os gostosos Esquecidos,  
 São às tripas maravilhas.

*Gaujes.*

Quebrem-se dentro de uma tigella tres ou quatro ovos frescos, desfação-se com outra tanta farinha de trigo, uma pouca de agua de flôr de laranja, e uma pouca de casca de limão bem picada; depois de desfeitos, deite-se meio quartilho de leite bom, misture-se tudo com uma colher, até a massa estar bem liquida, e no seu ponto; em estando feita, aquece-se o molde de ferro em uma fornalha bem aceza, passe-se com cera pela parte de dentro para se não pegarem; em o molde estando quente, deite-se-lhe uma colherzinha de massa dentro, feche-se no mesmo instante, e ponha-se sobre o lume; sendo cozida de uma banda, volte se o ferro da outra, para se acabar de cozer; cozida, tire-se com geito, e ponhão-se á roda de um páo de massa, para que fiquem dobradas, guardem-se depois em lugar secco, ou em uma estufa, para servirem quando fôrem necessarias.

*Caracas.*

Tome-se uma quarta de farinha de trigo peneirada, e mettida esta em um alguidar, deite-se-lhe meio arratel de manteiga derretida, para que não leve sal, desfaz-se a farinha na mão; quando for desfeita, forme-se a preza deitando-lhe o sal necessario, desfeito em agua de flôr, e meia du-



zia de ovos batidos com a mão; apinhão-se a farinha, e vai-se amassando, deitando alguns ovos de vez em quando, sempre amassando; a massa deve ficar branda, e enchuta; cortão-se depois bocadinhos do tamanho que se hão-de fazer as cavacas, pondo-se em um panno, e quando se tenderem, não se sovem, mas com muita delicadeza se devem estender nas latas, e depois de muito picadas, vão no forno, e na volta d'elle passam-se por assucar posto em ponto de fio abaixo, batendo-se primeiro um instantinho o assucar fóra do lume, e assim se passam todas.

### *Beijinhos.*

Depois de um arratel de assucar estar em ponto de pérola, deita-se-lhe uma quarta de amendoa bem pizada, e logo que levanta fervura, tira-se o tacho do lume, e batem-se quinze ovos, d'estes duas claras, canella, e alguma casca de limão ralada; deita-se dentro; põem-se tudo ao lume, e vai-se mechendo sempre para que se não pegue até engrossar, mas que fique de maneira que se possam fazer os beijinhos nas mãos; untão-se as latas com manteiga, e mettem-se no forno brando.

### *Assopros.*

Bate-se na doceira uma quarta de amendoa ralada, meio arratel de assucar, meia duzia de claras, até ficar em muita espuma; depois, cortão-se redondos de hostias no tamanho que se quer, e d'este polme se-lhe deita uma colher por cima, mas que não transborde; vai ao forno que esteja brando, e tirados d'elle, *se podem guardar no estomago, o que é muitissimo proveitozo.*

### *Sonhos.*

Faz-se a porção que se quer, medindo da seguinte maneira: por cada uma tigella de calda, cheia de farinha de trigo, uma outra cheia de agua, ou leite, (que é medida igual,) uma colher de sôpa de manteiga de vacca, uma colher de assucar areado, um bocadinho de canella inteira, e umas pedras de sal; põem-se a agua a ferver com a manteiga, assucar, canella, e sal; em fervendo, tem-se a farinha



medida em um prato, e deita-se-lhe dentro de repente. mechendo-se muito, até que fique enchuta, e que não pegue; depois, deita-se em um alguidar, e em estando morna, junta-se-lhe por cada tigella meia duzia de ovos, deitando-se-lhe dous a dous, um com a gemma, outro só a clara, (querendo-se, se-lhe póde, n'esta proporção, deitar mais ovos,) vai-se batendo para que não fique a massa em granitos; estando boa, põe-se um tacho ao lume, bem cheio de azeite, e em estando fervente, vai-se deitando a massa aos bocadinhos com uma colher de sôpa; assim se vão formando os sonhos, e depois de frios, passam-se por calda de assucar.

### *Sonhos de Forma.*

Desfaça-se uma pouca de farinha de trigo em leite, ajuntem-lhe dous ovos, um golpe de vinho da Madeira, manteiga clarificada, assucar fino, casca de limão ralada, sal, e canella pizada; depois de tudo misturado, e por fórma de um polme, aquelem o molde (que deve ser de ferro) no azeite ou manteiga fervendo, em que se hão de frigar, molhe-se na massa, e metta-se logo na frigideira; em largando, tomem a massa, e vão continuando assim até ao fim; depois de fritos, e vidrados com assucar e a pá quente, sirvão-se pulverizados de assucar.

### *Sonhos de Pecegos, ou de Maças.*

Tomem umas poucas de maçãs azedas, descasquem-nas, cortem-se em quartos, tirem-lhes os caroços, e marinem-se duas ou tres horas em aguardente, com assucar, uma lasca de casca de limão, e agua de flôr; escorrão-se em um panno, pulverizem-se de farinha de trigo, e frijão-se em manteiga de porco; fritos, e de boa côr, sirvão-se ghaçados com assucar fino.

N. B. Póde-se tambem cortar as maçãs em rodas, passalas por um polme, frigi-las, e servirem-se pelo mesmo modo.

Igualmente pódem-se fazer sonhos de rodas de Ananazes.



*Sonhos de Morangos, e outros.*

Faça-se um polme de farinha de trigo, desfeita em cerveja, ou vinho branco, com uma gota de azeite, ou um pingo de manteiga clarificada, sal, e ao tempo de servir, deem-lhe duas ou tres claras de ovos bem batidas; passem por ellas uns poucos de morangos, e frijão-se em manteiga de porco; sirvão-se quentes, pulverizados com assucar.

N. B. Fazem-se sonhos de varias cousas, além dos já mencionados; como são: de Marmeladas, e outras fructas doces, postas entre obrêas, e passadas por um polme; outros de varias Crêmas, Massa Real, e Queijo misturado.

Tambem se fazem de Flôr de Sabugo, Beldroegas, Folhas de Parra, Aipo, Fundos de Alcaxofras, e outros legumes.

*Sonhos de Fructa de Seringa.*

Feita a massa real com leite, ou com agua, e desfeita com ovos, como a precedente, passa-se pela seringa, ou por outro qualquer molde que seja; frijem-se em manteiga de porco ou de vacca clarificada depois de fritos: e passados por assucar em ponto, servem-se por entremeio.

*Cidrão de Conserva.*

Aparadas as cidras mui bem, deitão-se em uma panella, e se fôr mais quantidade, em um pote em salmoura de ovo; depois, traga-se a adoçar nove dias, em nove aguas, e faça-se a conserva de assucar.

Querendo cobrir o cidrão, tire-se da conserva, ponha-se a escorrer em uma jocira; depois de escorrido, deite-se em assucar fervendo, até que esteja em ponto de pelouro, tire-se o tacho do lume, ponha-se no chão, tire-se o cidrão com umas caninhas, e deitando-se-lhe com uma colher assucar por cima, ponhão-se em uma grade, ou jocira, embrulhem-se em papel, e não se ponhão em parte humida, porque se estragão.

*Varias Fructas de Conserva em Aguardente.*

Cozidas as fructas inteiras, e deitadas depois em assucar em ponto, como as de conserva; em fervendo-se, por exemplo, com cajus, deite-se-lhes uma canada de aguardente, e



deixe-se ferver um instante, (com a cautela de que não lhe salte o fogo, o que no cazo que succeda se apagará deitando-lhe em cima um panno molhado), deixe-se esfriar depois de feito, mettão-se em garrafas, ou frascos, cobrão-se de caldo, tapem-se muito bem, e guardem-se para quando for necessario.

### *Conservas de Café e Chocolate.*

Reduzido um arratel de assucar á ponto de cabello, deitem-lhe uma onça de café moído, e mechão com uma colher até estar bem misturado; depois, vaze-se em molde de papel, deixe-se esfriar, parta-se, e guarde-se em lugar secco.

N. B. Desde mesmo modo se faz a Conserva de Chocolate, com a differença que em cada arratel de assucar deitarão meia onça de chocolate sómente.

### *Peras de Conserva.*

Pelladas mui bem as peras, cortada a pontinha do pé, e raspado o resto, deitem-se em agua, ponhão-se a cozer em agua fervendo, até que pegando-lhes, se achem brandas entre os dedos; tirem-se com a espumadeira, deitem-se em agua fria, escorrão-se depois, e deitem-se de môlho por duas horas em agua com assucar desfeito; isto é para meio conto de peras, tres canadas de agua, e dous arrateis de assucar; passadas as duas horas, arrumem-se em umas bandeijas furadas, com o pé para cima, mettão-se a seccar em forno brando, e deixem-se ficar n'elle toda a noite; tirem-se pela manhã, deitem-se outra vez de môlho na agua com assucar, mettão-se da mesma fórma no forno, e continue-se assim quatro ou cinco dias; advertindo que da última vez hão de ficar inteiramente seccas, e então guardem-se em lugar secco e enchuto todo o tempo que for necessario.

### *Damascos de Conserva.*

Tome-se duzia e meia de Damascos, esburguem-se, cortem-se em bocados, e ponhão-se a cozer em agua, até ficarem como marmelada; em estando enchuta, e desseccada, deite-se em assucar, em ponto de cabello, mechendo sempre com



uma colher ; deixa-se esfriar até o assucar ficar branco em roda do tacho, deita-se em caixas de papel, e guarda-se.

Deste mesmo modo se faz a de Pecegos.

*Flôr de Laranja de Conserva.*

Deitem sobre a meza quatro onças de flôr de laranja, bem branca e fresa, dêem-lhe quatro cortadellas, e molhem-na com o sumo de ametade de um limão ; deite-se depois em um arratel de assucar em ponto de cabello, que ha-de estar já no lume, e mechendo sempre com uma colher. tire-se no mesmo instante do lume, e vão mechendo até o assucar ficar branco de roda do tacho ; então, vaze-se logo em caixas de papel de altura de dous ou tres dedos, com um tijollo de cada banda, para se susterem, e assim nas caixas se guardará para o que fôr necessario.

*Gaten , ou Bolo de Flôr de Laranja.*

Clarificados, e coados dous arrateis de assucar, e reduzido a ponto de cabellinho, e que estes se peguem uns aos outros, deitem-lhe logo meio arratel de flôr de laranja, e deixe-se ferver até o assucar tornar ao mesmo ponto ; então, tire-se do lume, mecha-se muito bem com uma colher de páo, tanto pelo meio, como pelas ilhargas, até que o assucar principie a levantar-se ; deitem-lhe então, logo no mesmo instante uma mão cheia de assucar fino, desfeito em uma clara de ovo, e mechendo-se sempre com presteza, vão deitando em caixas de papel da altura de tres dedos, sustentando-se sobre o fundo da baeta, para que o calor o não deixe cahir ; coalhados e frios, tirem-se do molho, e sirvão-se como quizerem.

*Doce de Flôr de Laranja.*

Escolhido um arratel de flôr de laranja, bem branca, ferva-se um quarto de hora em agua, tire-se do lume, deite-se-lhe uma pitada de pedra lume em pó ; põem-se então a ferver outra agua com o sumo de um limão, e em ésta fervendo, vá-se-lhe deitando a flôr de laranja com a espumadeira, e deixe-se outra vez a ferver, até que fique tenra, e quazi cozida ; passa-se depois por agua fria, e sumo de



limão ; depois, escorra-se e deite-se em assucar em ponto, e leve-se repetidas vezes ao lume a aqueclar, mas não se deixe ferver ; enche-se depois pucarinhos, deixem-se esfriar, cobrão-se, e sirva-se

Na primeira occasião

Que appareça um golotão.

### *Pecegos Seccos.*

Limpos os pecegos em uma semada, (não sejam pequenos, nem mollares,) e enchutos mui bem, tirem-lhe os caroços com um ferro, que corre em redondo ; como despedir o caroço, metta-se outra vez no pecego ; depois de feito isto a todos, tenhão-se quatro dias em assucar em ponto de espadana, dando-lhe cada dia uma fervura ; na ultima fervura, tirem-se do assucar, para tirarem os caroços, cobrão-se com o mesmo assucar, que ha de estar em ponto, escorrão-se sobre uma grade, ou joeira, e ponhão-se em um taboleiro a seccar ao sol, para que lhe não de o frio ; quando se guardarem depois de bem seccos, deitem-nos em panno de linho, para que não humedeção.

### *Marmelada.*

Fervão-se os marmelos em agua, e em estando quazi cozidos, deitem-se em agua fria ; depois de frios, alimpem-se por dentro, esburguem-se, desfação-se com uma colher de páo, passem-se por um peneiro, e leve-se ao lume o que se passou, mechendo sempre para que se não pegue ; estando enchuto, deite-se em assucar em ponto de cabellino, misture-se com a colher muito bem, leve-se outra vez ao lume, mechendo-se sempre, e levantando fervura, tire-se fora ; deite-se em pucarinhos, ou em ervilhetes, deixe-se esfriar, cubrão-se e guardão-se para quando for necessario.

Bastante fazer deveis,

Que mil urgencias tereis.

D'esta mesma fórma se fazem Peras, Maças, e Pecegos.

### *Marmelada de Geléa.*

Limpos, e aparados os marmelos, sem caroço nem grainha, pezem-se quatro arrateis d'elles, e ponhão-se a cozer



em dous arrateis de assucar, até engrossar; logo que estiver grosso, deite-se tudo em um panno, esprema-se no mesmo tacho, apertando-se em uma prensa; ponha-se a cozer o tacho com o que escoreo, até ficar mais grosso, com o que fica feita a geléa; tire-se do lume, deitem-na em vidros; se for fina, tres arrateis de assucar.

N. B. D'esta maneira se faz Geléa de Ginjas, Uvas, Cajus, ou Maças.

### *Marmelada Commum.*

Cortados os marmelos em quartos, limpos, e aparados sem caroço nem gráinha, ponhão-se a cozer; depois de cozidos, passem-se por uma peneira ralla; deitem-se em dous arrateis de assucar em ponto de alambre grosso, e um arratel da massa; como estiver ésta mui bem desfeita no assucar, ponha-se o tacho no lume um nada. em quanto ergue fervura, tire-o, deitem-lhe ambar, ou almiscar se quizerem, e vá dentro dos covilhetes a corar ao sol.

### *Marmelada Crua.*

Tomem dous arrateis de assucar limpo, e posto em ponto de bola, lhe deitarão um arratel de marmelo, o qual estará já cozido, aparado, feito em talhadas, e pezado; tanto que o assucar estiver no dito ponto de bola, irão com as mãos desfazendo as talhadas do marmelo em bocadinhos, e deitando dentro no tacho do assucar, fora do lume, mechendo-se o marmelo no assucar com uma colher muito bem; feito assim, se torna a pôr ao lume, mechendo-se que não pegue o marmelo no fundo do tacho, e tanto que ferver um pouco, que faça caracol, se tire do lume, e se vá deitando nos covilhetes.

N. B. Se lhe quizerem deitar cheiros, o farão quando o assucar estiver em ponto, e antes que se-lhe deite o marmelo.

### *Marmelada de Sumos.*

Deitem-se dous arrateis de marmelos, em quartos aparados, em tres arrateis de assucar em ponto delgado, para que n'elle se cozão; em quanto se vão cozendo, desfiação-



se com a colher; como estiverem bem cozidos, e enchutos, deem-lhe cheiro, se quizerem, e vão, dentro dos covilhetes, a corar ao sol.

### *Quartos de Marmelo.*

Descascão-se os marmelos em cru, tira-se-lhes o caroço, e partem-se em quartos, ou mais talhadas; deitão-se em um tacho com agua fria, e logo que levante fervura, tirão-se, e põem-se a escorrer n'um peneiro de cabello; pezão-se depois, e quanto fôr o pezo, tanto será o assucar de caixa; limpa-se este, e logo se-lhe deita o marmelo dentro, deixando-se ferver até ao ponto que se quizer, notando que quem o quizer para guardar, o deve pôr em ponto alto, levando tambem, conforme a porção, cravo da Índia, e canella partida; depois d'isto, deitão-se em boiões,

Ou em o ambito triporio,  
Que inda é mais consolatorio.

### *Gelée de Maças.*

Tomem uma duzia de maçãs, partão-se em quartos, e cozão-se em agua; cozidas, deem-se em um guardanapo, espremão-se muito bem sobre um alguidar; em estando bem espremidas, deem este sumo em assucar clarificado, e reduzido em ponto alto; ponha-se outra vez a ferver, até que mettida a espumadeira n'elle, e levantando-a ao ar, inclinando-a para uma banda, vá cahindo o assucar por fórma de perolas; estando assim, tire-se do lume, deite-se em pucaros, deixe-se esfriar para se conservar melhor, cobra-se com papel molhado em aguardente, e outro papel atado por cima, e conserve-se em lugar fresco, e abrigado das formigas.

N. B. Assim mesmo se faz a gelée de Marmelos, Cajús, Pitangas, &c. éstas com modificações.

### *Calda, ou Xarope de Marmelos.*

Descascados, e limpos por dentro doze marmelos maduros, piquem-se, e pizem-se muito bem, deem-se depois em um panno, esprema-se com força todo o sumo por dentro em um alguidar, deixe-se descansar; depois tire-se



o mais claro, para cada quartilho tenham um arratel de assucar em ponto de cabello, e ajuntando-lhe o sumo, deixe-se ferver até tomar a consistencia de um xarope; frio, deita-se em garrafas, e guarda-se em lugar proprio.

*Xarope de Maças.*

Cortada em bocados delgados uma duzia de maçãs, ponha-se a ferver em uma pouca de agua; cozidas, deitem-se em um panno forte, espremão-se muito bem, deixe-se decançar o sumo, e depois de claro, ajuntem por cada quartilho d'elle um arratel de assucar em ponto de cabello, e deixe-se ferver até a consistencia de um xarope; deixe-se esfriar, e guarde-se como foi dito.

D'este modo se faz o Xarope de Pceegos, Cajús, Ananazes, &c.

*Xarope de Orgêata.*

Pelle-se em agua quente um arratel de amendoas doces, uma onça de amendoas amargozas, e quatro onças de pevides esburgados; pize-se tudo muito bem, deitando-lhe de vez em quando uma colherinha d'agua, para que se não fação em azeite; bem pizadas, e delidas, deitem-se em meia canada d'agua quente, e ponhão de infusão duas ou tres horas sobre rescaldo; passem-se, á força de colher, por um guardanapo, e deitem o que se extrahir em dois arrateis de assucar em ponto de quebrar; sem que ferva, e bem misturado, deite-se em uma tigella, cobra-se com a sua tampa, ponha-se sobre um pouco de rescaldo com calor igual, e deixe-se estar dous ou tres dias; em o assucar estando reduzido a ponto de xarope de avenca, metta-se em garrafas, e guarde-se como foi dito.

*Capilé ou Xarope de Avenca.*

Deite-se uma onça de folhas de avenca em um quartilho de agua fervendo, e deixe-se ficar de infusão sobre pouco rescaldo, o espaço de doze horas; passe-se depois pelo pe-neiro, deite-se este sumo em um arratel de assucar em ponto de quebrar, ponha-se em uma tigella com rescaldo por baixo, e calor brando e igual, dous ou tres dias; reduzido



o assucar, e formando fio, que se não quebre entre os dedos, guarde-se em garrafas depois de frio, tapem-se, e d'esta calda fação-se aguas para beber, geladas, ou não geladas, segundo parecer.

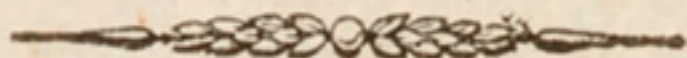
*Flórada.*

Deite-se em um alguidar, com agua fria, flór de laranja doce, a maior, e melhor; lave-se muito bem, mas que se não quebre, deite-se em outra agua n'outro alguidar; ponha-se a ferver um pouco em um tacho, que ha-de estar já fervendo; depois, deite-se em agua fria a adoçar, passando-a mais duas ou tres vezes por outras aguas; quando estiver doce, ponha-se a escorrer em uma joeira; depois de enchuta, e muito bem espremida, coza-se em assucar em ponto, ponha-se a esfriar, abanando-se para que se esfrie depressa, deite-se-lhe cheiro, querendo-se, e guarde-se em panellas vidradas.

*Aguas para de Verão, e para Sorvetes.*

Em cada tres quartilhos de agua, deite-se um arratel de fructa, que seja bem madura, como são ginjas, morangos, amoras, ou outra qualquer; amasse-se com uma colher, e desfaça-se muito bem em agua; cõe-se depois por um guardanapo, e tempere-se de assucar; cõe-se outra vez por uma manga; ponha-se ao fresco, e pode-se servir d'esta agua quando fôr occasião.

Se fôr para sorvetes, deite-se-lhe mais assucar, metta-se em sorveteiras de folha de Flandres, rodêe-se de neve, e sal; em principiando a gelar, despegue-se o que estiver pegado de roda com uma colher, cobra-se a sorveteira com sua tampa, e mechendo-se sempre com ella, até estar igualmente gelada, enchão-se copos com ella, no momento em que se quizer beber, e sirva-se sem demora.





# COMPOTAS.

( CONSERVAS DE DOCES. )

## *Compota de Pecegos.*

Toma-se meia duzia de pecegos quazi maduros. partem-se ao meio, tirão-se-lhes os caroços, deitão-se por um instante em agua fervendo; tirem-se logo que se-lhes poder tirar a pelle, e ponhão-se a cozer em caldo de assucar a ferver, e bem espumado; deixão-se ferver pouco e pouco, e em estando cozidos, reduza-se o assucar ao ponto ordinario, e sirvão-se do modo prescripto.

## *Compota de Pecegos á Portuguesa.*

Corta-se ao meio sete ou oito pecegos quazi maduros, tira-se-lhes o caroço, arrumão-se em um prato, com assucar ralado fino por baixo e por cima; põem-se sobre um lume brando, cobertos com uma tampa, com fogo em cima, e deixão-se cozer pouco e pouco; em estando cozidos, e giaçados de boa côr, sirvão-se quentes.

## *Compota de Pecegos Assados.*

Pegue-se em pecegos quazi maduros, deitem-se em uma fornalha bem aceza, e vão-se virando até se-lhes queimar a casca; deitem-se logo em agua fria, descasquem-se muito bem, lavem-se em muitas aguas, e ponhão-se inteiros a cozer em assucar clarificado; em os pecegos amollecendo entre os dedos, ponhão-se no prato, reduza-se a calda de assucar ao ponto ordinario, e sirvão-se como as mais compotas.



*Compota de Maças.*

Tome-se meia duzia de maçãs . corlem-se ao meio ; tira-se-lhes o caroço, esburgão-se e deitão-se logo em agua fria ; tiradas da agua , põem-se a cozer em assucar clarificado, quanto baste, e o sumo de meio limão ; em estando cozidas as maçãs, arrumem-se em um prato, e reduzido o assucar a ponto de se pegar nos dedos, deite-se por cima das maçãs, e sirva-se quente, ou fria, segundo parecer.

*Compota de Maças por outro modo.*

Todas as maçãs que não tiverem bastante consistencia para se cozerem, partão-se ao meio, alimpem-se por dentro, piquem-se por cima com uma agulha, e sem se esburgarem, deitem-se em agua fria ; depois, ponhão-se a cozer com o assucar necessario, e deixem-se ferver pouco e pouco ; em estando cozidas, e antes de se desfazerem em marmelada, arrumem-se no prato, reduzão depois o assucar ao ponto necessario, e deitado sobre as maçãs sirva-se quente, ou frio, segundo parecer.

*Compota de Maças à Portuguesa.*

Furada por cima uma duzia de maçãs, tirada a pevide, e caroço, arrumem-se assim mesmo inteiras dentro de uma torteira, ou em um prato de prata, com um pouco de assucar fino por baixo ; enchão as maçãs do mesmo assucar, e mellão-se a cozer no forno ; em estando cozidas, sirvão-se quentes, com um pouco de assucar por cima.

*Compota de Peras.*

Tomem-se as peras inteiras, deitem-se em agua fervendo ; estando entezadas, e quazi cozidas, deitem-se em agua fria, pellem-se, e assim mesmo inteiras, ou partidas ao meio, ou em quartos, deitão-se em outra agua ; depois, ponhão-se a cozer em assucar clarificado, com uma roda de limão para ficarem mais brancas ; em estando cozidas, arrumão-se no seu prato, reduz-se o assucar ao ponto necessario, deita-se-lhe por cima, e serve-se quente, ou frio, segundo parecer.

*Compota de Peras à Burguinhona.*

Aparada meia duzia de peras, com casca, ou sem ella,



ponhão-se a cozer em uma tigella, ou panelinha, com assucar clarificado, um bocado de canella, dous ou tres cravos da India, e deixem-se ferver pouco e pouco; estando meio cozidas, ajuntem-lhe meio copo de vinho tinto, cobrão-se com uma tampa, a acabem-se de cozer pouco e pouco; em estando cozidas, ponhão-se no prato, reduza-se o assucar á ponto alto, deite-se-lhe por cima quente, e sirvão-se.

*Compota de Ameixas.*

Deitem-se as ameixas em agua a ferver, e em estando brandas, e quazi cozidas, passem-se para a agua fria; tirem-se, escorrão-se, deitem-se em assucar clarificado, ponhão-se ao lume, e sem que fervão, ficarão assim até se fazerem verdes; concertem-se depois no prato; reduza-se o assucar ao seu ponto necessario, deite-se-lhes em cima, e sirva-se como as antecedentes.

*Compota de Damascos.*

Sejão inteiros, ou partidos ao meio os damascos, deitem-se em agua fervendo, dêem-lhe duas fervuras, e passem-se para agua fria; escorrão-se depois por um peneiro, ponhão-se ao lume em assucar em ponto, e dêem-lhes tres ou quatro fervuras, escumem-se muito bem, arrumem-se no prato, reduza-se o assucar, deite-se-lhe em cima, e sirvão-se.

*Compota de Amendoas e Damascos verdes.*

Fervão em agua quatro mãos cheias de cinza, e feita uma cenrada, deitem-lhe dentro as amendoas, e os Damascos, e dêem-lhes uma fervura; tirem-se da cenrada, esfreguem-se entre as mãos, para se lhes tirar a pellicula, e vão-se deitando em agua fria; passem-se depois para agua fervendo, deixem-se cozer, e estando cozidos, o que se conhecerá furando-os com uma agulha e em ésta entrando com facilidade, passem-se para outra agua fria; deitem-se depois em assucar clarificado, ponhão-se ao lume, e deixem-se ferver pouco n'elle, até se fazer bem verdes; acabados que sejão, e o assucar reduzido ao seu ponto, sirvão-se como quizerem.

*Compota de Ginjas, ou de Cerejas.*

Cortados com igualdade a metade dos pés das ginjas, ou



das cerejas, deitão-se em assucar em ponto alto, e põem-se ao lume; depois de dadas tres ou quatro fervuras, arrumem-se no prato, reduza-se o assucar, tirem-lhe a escuma, deite-se-lhe por cima, e sirvão-se frias.

N. B. Da mesma fórma fazem-se Compotas de Morangos, e podem-se fazer de Grumixames, Cambucás, &c.

#### *Compota de Marmelos.*

Deitem os marmelos em agua fervendo, e deixem-se ferver, até se fazerem brandos; deitem-se depois em um alguidar com agua fria, partão-se em quartos, alimpem-se por dentro, tire-se-lhes a casca com sentido, e deitem-se no assucar; ponhão-se ao lume, escumem-se muito bem, e deixem-se ferver pouco e pouco; em estando cozidos, e o assucar reduzido, deitem-se no prato, e sirvão-se quentes com a calda por cima.

#### *Compota de toda a qualidade de Fructas Assadas.*

Cozida e acabada que seja uma compota de qualquer fructa, ponha-se sobre o lume, e deixe-se ferver pouco e pouco, mechendo-se sempre até a calda estar reduzida; em principiando a pegar-se, cobra-se com um prato, pondo-se-lhe a mão esquerda em cima, volte-se a cassarola logo, e com geito sobre o prato, e sirva-se quente, ou fria.

#### *Calda de Assucar.*

Tratando de uma oitava de farinha de trigo feita em filhózes: pegue-se em quatro ou cinco arrateis de assucar em rama, que seja bem forte (para manufacturar é muito bom o da Bahia), e trate-se de o limpar, deitando-lhe dentro do tacho onde se pozer ao lume, um vintem de avenca, que deve ferver com o mesmo em quanto se limpa; logo que está limpo, cõa-se para uma vasilha bem limpa, e lava-se o tacho em que foi derretido; depois d'isto feito, torna-se a pôr a calda ao lume, deitando-lhe cousa de um vintem de canella em pó, e doze cabeças de cravo da India tambem em pó, e logo que a calda tenha ganhado algum corpo, isto é, logo que esteja grossa, devem-se principiar a metter as



filhózes , demorando-as dentro da calda o tempo que fôr bastante para ficarem bem passadas da mesma calda.

*Fructa de Calda, em quartos, e inteira.*

FÓRMA.

Para doce de calda , peza-se arratel da fructa por arratel de assucar ; e depois d'este limpo, se lhe deita em quartos : ou pera, ou marmelo , ou pecego, &c. ; deixa-se ferver até ao ponto que se pretende ; sendo para comer logo , deixa-se-lhe o ponto mais baixo, e sendo para guardar mais tempo, se põem em ponto mais alto.

Querendo fazer os pecegos inteiros, se descascão com um canivete, e tire-se-lhe o caroço de maneira que não offenda o globo do pomo ; e então se aconselha que se tire pelo lado onde prende o pé ; isto feito, procede-se como acima.

Do mesmo modo se fazem os Alperches, Damascos, &c.

*Ginjas de Calda.*

Tirem-se os caroços ás ginjas, e peza-se d'ellas arratel e quarta ; ponhão-se em tacho ao lume com agua a ferver ; deitão-se-lhe depois as ginjas dentro , dando-se-lhe uma fervura forte ; depois, tire-se o tacho do lume, e com uma espumadeira, ou colher, se vão tirando as ginjas, e deitando-se em um alguidar que tenha agua fria, se deixem assim estar um quarto de hora ; depois, escorre-se-lhes a agua, e deita-se-lhe outra fria ; passado outro quarto de hora, tirão-se fóra, e põem-se em um prato a escorrer ; depois de bem escorridas, alimpe-se um arratel de assucar, e ponha-se no tacho, deitem-se-lhe as ginjas dentro, e deixem-se estar assim uma noite ; no outro dia põem-se ao lume a engrossar, e logo que se deite um pingo de assucar, em um prato, e que não corra, estão feitas. Deitão-se em pucarinhos, ou boiões.

*Cidra, Limões, Laranjas, e Vergamotas.*

Tomem-se com delicadeza quaesquer d'estas fructas, alimpem-se por dentro, deixem-se ficar inteiras , ou partão-se em quartos, deitem-se em agua fria, e ponhão-se a cozer em agua fervendo até se fazerem brandas, e estarem cozidas ; deitem-se outra vez em agua fria, tirem-se d'esta, escorraõ-



se. deitem-se em assucar clarificado, deixem-se ferver pouco, e ponha-se em lume brando: em o assucar estando reduzido, e no seu ponto, tirem-se, guardem-se, e sirvão para compotas, para cobrir, e para todo mais que fôr necessario.

#### *Cidrada.*

Aparadas as cidras da casca, para ficar o doce mais alvo, lavadas em duas ou tres aguas frias, escaldadas em duas ou tres aguas fervendo, e de cada vez espremidas em um panno grosso, depois que estiverem já adoçadas, deitem-se em tres aguas frias, espremendo-as sempre com o panno; rallem-se as cidras, ou pizem-se, e deite-se um arratel de cidras em dous de assucar em ponto de cabello, e por esta conta faça-se a quantidade que se quizer, mecha-se até enchugar, e quando mostrar o fundo, tire-se fóra, deite-se-lhe cheiro, querendo-se, e enchão-se os covilhetes.

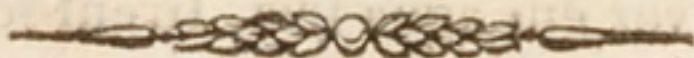
#### *Perada.*

Limpas e aparadas as peras, ponhão-se a cozer em agua tres arrateis d'ellas; depois de cozidas, ralem-se, ou pizem-se, e deitem-se em quatro arrateis de assucar em ponto de espadana; mecha-se até que enchugue; como estiver enchuta, tire-se do lume, deitem-lhe cheiro, se quizerem, e vá guardada em covilhetes.

#### *Pecêgada.*

Aparados os pecegos, e cortados em talhadas, ponhão-se a cozer em agua; depois que estiverem cozidos, deitem-se em uma joeira, e ponhão-lhe o trincho em cima com um pezo grande, para que escorram; depois de escorridos, deitem-se tres arrateis de pecegos em tres arrateis de assucar em ponto de alambre; coza-se até fazer empolinhas, tire-se do lume, botem-lhe cheiro, se quizerem, e deite-se nos covilhetes.

Meigo e Doce, aqui dou meu fim,  
Chorai, Golozos, que gostaes de mim.





# BANQUETES

## ORDINARIOS E EXTRAORDINARIOS

PARA QUALQUER TEMPO DO ANNO.

### BANQUETE ORDINARIO.

1. Quatro pratos de Sôpa á Italiana com prezunto, e paio.
2. Quatro pratos de Perdigotes assados, guarnecidos com torresmos de prezunto.
3. Quatro pratos de Frangãos dourados, guarnecidos com picatostes de descaídas.
4. Quatro pratos de Patos assados, com salsa Real.
5. Quatro pratos de Paio de vitella, rechêados de conserva de maçã de Vacca.
6. Quatro pratos de Cabritos de marquim, guarnecidos com miolos e torrijas.
7. Quatro pratos de Empadas Inglezas de todas as carnes.
8. Quatro pratos de Pombos Turcos guarnecidos.

### MERENDA ORDINARIA.

1. Quatro pratos de Sôpa á Italiana com paio, lombo, e ubre de Vacca.
2. Quatro pratos de Perdizes lardeadas, guarnecidas com lingoiça.
3. Quatro pratos de Leitões, guarnecidos com miolos albardados.
4. Quatro pratos de Perú's com salsa Real.



5. Quatro pratos de Peito de Vitella , rechêados com peito e mãos de Vacca.
6. Quatro pratos de Coelhos de marquim , guarnecidos com achar.
7. Quatro pratos de Pombos Turcos , guarnecidos com cardo e amendoas.
8. Quatro pratos de Patos de folhado de Lombo de porco em espeto.
9. Quatro pratos de Frangãos de Fernão de Souza, guarnecidos com lingoas de Carneiro, e tutanos.
10. Quatro pratos de Frangãos de fidéos, guarnecidos com torresmos, e torrijas.
11. Quatro pratos de Capões de sôpa de leite, guarnecidos com almojavenas.
12. Quatro pratos de Empadas Inglezas de Carneiro , lingoas, pombos, e presunto.
13. Quatro pratos de Gallinhas de alfilete, guarnecidas com ovos Reaes e graxe.
14. Quatro pratos de Pastelões de todas as carnes e lombo de vacca, de vitella, de porco, e presunto.
15. Quatro pratos de Adens bravas, guarnecidas com cebôlas rechêadas.
16. Quatro pratos de Pombos, ou Frangãos, á Franceza.
17. Quatro pratos de Empadas de Vitella, salchichadas de massa tenra lavrada.
18. Quatro pratos de Tortas de Nata.
19. Quatro pratos de Olhas Podridas.

#### MERENDA EXTRAORDINARIA.

N. B. Fazendo-se esta merenda por cobertas, será a primeira nos principios da Sôpa.

#### *Segunda Coberta.*

- 1.º prato : Frangãos de caldo de Vacca, sobre sôpa com paio.
2. Perdizes com presunto.
3. Frangas de conserva, guarnecidas com Maçãs fritas.
4. Perús de Salsa Real.



5. Pombos doirados, guarnecidos com miolos de Carneiro.
6. Patos á Franceza, guarnecidos com Marmelos e Romãos.
7. Mãos de Vitella de gelêa.
8. Lombos de Casis.
9. Pasteis de Folhado Francez.
- 10 Manjar Real.

*Pratinhos.*

1. Dous pratinhos de Descaídas.
2. Dous pratinhos com Salpicões.

*Terceira Coberta.*

- 1.º prato: Leitões assados, guarnecidos com Salchichas.
2. Peito de Vitella de conserva, recheado com peito de Vacca, guarnecido com passarinhos e tutanos.
3. Coelhos de calda picados.
4. Gallinhas de Fernão de Souza, guarnecidas com pasteis de gallinha sem massa.
5. Pombos Turcos, guarnecidos com natas e amendoas.
6. Frangãos de Adobe, guarnecidos com Lingoas de Carneiro fritas.
7. Trouxas de Carneiro.
8. Ades de Marquim com fidéos.
9. Empadas Inglezas de todas as carnes.

*Pratinhos.*

1. Dous pratinhos de Cabeça de Vitella em achar.
2. Dous pratinhos de Pasteis de Manjar Real Descobertos.

*Quarta Coberta.*

- 1.º prato: Rôlas assadas, guarnecidas com Lombo de Vitella.
2. Perú Salchichados.
3. Gallinhas de Alfilete.
4. Lombos estofados, guarnecidos com Perrexil.
5. Perdizes de peito picado.
6. Empadas de Vitella.
7. Gallinhas em pé.
8. Torta de Fructa e Ovos.



9. Fructa de Siringa.
10. Olha de todas as Carnes.

*Pratinhos.*

1. Dois pratinhos de Fructa de Manjar branco.

BANQUETE A' FRANCEZA EXTRAORDINARIO.

- 1 Prato. Iguaria primeira. Cinco pratos de Olha Franceza.
- 1 prato. Iguaria segunda. Gallinhas recheadas de alfilete.
- 1 prato. Iguaria terceira. Frangãos recheados com alface.
- 1 prato. Iguaria quarta. Pombos ensopados sobre sôpa de Ciringa.
- 1 prato. Iguaria quinta. Coelhos estofados com alcaparras.
- 1 prato. Iguaria sexta. Coelhos armados com sôpa de queijo.
- 1 prato. Iguaria setima. De Alcaxofras.
- 1 prato. Iguaria oitava. Creadilhas.
- 1 prato. Iguaria nona. Talhadas de Prezunto.
- 1 prato. Iguaria decima. Alcaparras.
- 1 prato. Iguaria undecima. De Cabrito.

*Segunda Iguaria.*

- 5 Pratos de Visca.
- 1 prato de Gallinha de alfilete.
- 1 prato de Perdizes lardeadas, com torresmos e salsa.
- 1 prato de Lombos de Vacca recheados.
- 1 prato de Lingoas Moriscas.
- 1 prato de Capões sobre Sôpa de Natas.
- 1 prato de Ades estofadas.
- 1 prato de Creadilhas com miolos.
- 1 pratode Alfilete recheados.

*Terceira Iguaria.*

- 5 Pratos grandes de Perú sem osso, com salchichas pardas.
- 1 prato de Perú armado.
- 1 prato de Cabeças de Cabrito recheadas.
- 1 prato de Cabeça de Vitella.
- 1 prato de Gallinhas de Fernão de Souza.



- 4 prato de Caravonada de Vitella.
- 1 prato de Frangãos fritos com prezunto.
- 1 prato de Espargos.
- 1 prato de Fructa de Cereia.
- 1 prato de Salsa de Alcaparras, Azeitonas, e Queijo.
- 1 prato de Alface e Azedas.

*Quarta Iguaria.*

- 5 Pratos de Gallinhas em pé.
- 1 prato de Peru estofado.
- 1 prato de Frangãos assados com sôpa de alface.
- 1 prato de Coelhos de João Pires.
- 1 prato de Cabeça de Vitella.
- 1 prato de Prezunto Lamprêado.
- 1 prato de Mãos de Carneiro com alfilete.
- 1 prato de Alcaparras com Perrexil, e rins de Vitella.
- 1 prato de Gigote de Perdiz com cardo.
- 1 prato de Coelhos em gigoite.
- 1 prato de Almondegas assadas de Vitella com cardo.

*Quinta Iguaria.*

- 5 Pratos de Frangãos, e Prezunto á Franceza.
- 1 prato de Lingoas Assadas com sua peverada.
- 1 prato de Capões á Tudesca.
- 1 prato de Cabrito de Carril.
- 1 prato de Talhadas de Vitella á Romana.
- 1 prato de Tutanos de Vacca.
- 1 prato de Gallinhas com Azedas.
- 1 prato de Alcaparras e Perrexil.
- 1 prato de Prezunto, Paio, e Chouriços, com Salsa.
- 1 prato de Oveiros de Gallinhas.
- 1 prato de Creadilhas fritas, com Prezunto e Alcaparras.

*Sexta Iguaria.*

- 5 Pratos de Pombos Turcos.
- 1 prato de Fructa de Tutanos.
- 1 prato de Constrada de Forçura de Cabrito.
- 1 prato de Arteletes de Vitella.
- 1 prato de Gallinhas Meriscas.



- 1 prato de Frangãos á Portugueza.
- 1 prato de Ubre de Vacca.
- 1 prato de Salchichão com Ervilhas.
- 1 prato de Cabeças de Cabrito, com Alfaces e Cardo.
- 1 prato de Alcaparras, Azeitonas, e Perrexil.
- 1 prato de Cardo com Ervilhas.

*Setima Iguaria.*

- 5 Pratos de Pasteis de Peito de Vacca.
- 1 prato de Bolinhos.
- 1 prato de Cardo de Folhado Francez.
- 1 prato de Pombos á Franceza, guarnecidos com Folhado Francez.
- 1 prato de Pastelinhos de Gallinha.
- 1 prato de Pasteis de Tutanos.
- 1 prato de Frangãos feito albardados.
- 1 prato de Capella de Vitella.
- 1 prato de Carneiro á Franceza.
- 1 prato de Caravonadas de Gallinhas.
- 1 prato de Prezunto e Chouriços.

*Oitava Iguaria.*

- 1 Prato de Empadas Inglezas.
- 1 prato de Pastellinhos de Santa Clara.
- 1 prato de Corôa Real de Folhado Francez.
- 1 prato de Pastelinhos de Tutanos.
- 1 prato de Mãos de Cabrito.
- 1 prato de Frangas assadas com sua Salsa.
- 1 prato de Frangãos com Hervas.
- 1 prato de Pastelão de Pombo e Cardo.
- 1 prato de Alfaces e outras Hervas.
- 1 prato de Ades assadas com Sal, e Amendoas.

*Nona Iguaria.*

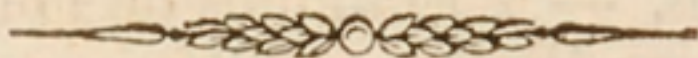
- 5 Pratos de Manjar Branco passado e coberto.
- 1 prato de Pastelão de Sirigaia.
- 1 prato de Bolinhos de Queijo fresco.
- 1 prato de uma Torta de Nata.
- 1 prato de Picatostes de Manjar Branco.



- 1 prato de Pasteis de Requeijão folhados.
- 1 prato de Fructa de Manjar Branco.
- 1 prato de Peras doces e Cerejas.

*Decima Iguaria.*

- 2 Pratos de Supplicaciones.
- 1 prato de Amendoas de Carapinha.
- 1 prato de Melindres.
- 1 prato de Biscoutos Banhados.
- 1 prato de Biscoutos de la Reyna para Chocolate.



## FORMA DE UM BANQUETE

COM QUE

**SE PODE SERVIR A UMA 'ALTA' PERSONAGEM.**



PRIMEIRA CEA.

*Primeira Coberta de Principios de Sôpa.*

- 1 Triumpho posto no meio da meza com varias figuras de espinhado, e 4 remates nos quatro cantos da meza.
- 4 pratos de Manteiga levantada, e lavrada.
- 4 pratos de Salada com varios achares.
- 4 pratos de Prezunto, e Paos guarnecidos.
- 4 pratos de Melões com Melancias.
- 4 pratos de Laranjas da China, guarnecidos com Melões doces.
- 4 pratinhos de Alcaparras e Perrexil.

*Segunda Coberta.*

- 1. Iguaria. Quatro pratos grandes de Sôpa á Franceza de Ades, guarnecidas com Pombos e Lingoas de Porco.



2. Iguaria. Quatro pratos de Gallinhas recheadas em Sôpa, guarnecidas com Olhos de Chicorêa recheados, e chuletas de Vitella.
3. Iguaria. Quatro pratos de Potagem de Coelhos, guarnecidos com Achar, e Carruxas de Alcaparras.
4. Iguaria. Quatro pratos de Lombo de Vacca de Fricasse á Romana, guarnecidos com Mãos de Porco, emburraçadas de Caravonada.
5. Iguaria. Quatro pratos de Potagem de Vitella de Desina, guarnecida com Tordos.
- 8 Pratinhos Varios. — 2 Pratinhos de Fricasse de Frangãos com Descaídas. — 2 Pratinhos de Pombos recheados, guarnecidos com Miolos. — 2 Pratinhos de Almondegas de Gallinha, guarnecidos. — 2 Pratinhos de Alfices recheadas.

*Terceira Coberta.*

1. Iguaria. Quatro pratos grandes de Polegares de Vitella assados, com Perdizes lardeadas, e Descaídas guarnecidas sobre Sôpa tostada.
2. Iguaria. Quatro pratos de Gallinhas assadas recheadas, guarnecidas com Chuletas de Vitella, e mal-assadas de Descaídas.
3. Iguaria. Quatro pratos de Perúas assadas Castelhanas, guarnecidas com Lingoíça sobre Sôpa dourada.
4. Iguaria. Quatro pratos de Lombo de Vacca recheados com Lombo de Porco, guarnecidos com Salchichas.
5. Iguaria. Quatro pratos de Lebres assadas, guarnecidas com Láparos assados com pelle.
- 8 Pratinhos. — 2 Pratinhos de Pombos Moriscos com Lingoa de Carneiro. — 2 Pratinhos de Frangãos de Conserva com Maças fritas. — 2 Pratinhos de Perdizes de Mólho de Miguel Dias com Alcaparras. — 2 Pratinhos de Mãos de Vitella e Mólho de Judeo, com Nabos recheados.

*Quarta Coberta.*

1. Iguaria. Quatro pratos grandes de Empadas de Vitella com Perdizes, e Mãos de Porco sem osso.



2. Iguaria. Quatro pratos de Empadas de Folhado de Peruas sem osso, e Pombos.
3. Iguaria. Quatro pratos de Tortas de Frangãos, com Tutanos e Almondegas de Perú.
4. Iguaria. Quatro pratos de Pastelões de Carneiro, Lingoas, Lombos, Paios, e Prezunto.
5. Iguaria. Quatro pratos de Empadas de Gallinha Cartuxa.
- 8 Pratinhos. — 2 Pratinhos de Pasteis folhados de Gallinhas. — 2 Pratinhos de Empadinhas de Passarinhos. — 2 Pratinhos de Pasteis Saboianos de Peito de Perú. — 2 Pratinhos de Tortinhas Inglezas.

*Quinta Iguaria.*

1. Iguaria. Quatro pratos de Triumphos de Doces de Freiras
2. Iguaria. Quatro pratos de Almojavenas de Ovos, e Cidrão.
3. Iguaria. Quatro pratos de Capellas Imperiaes das Freiras.
4. Iguaria. Quatro pratos de Lombos.
5. Iguaria. Quatro pratos de Doces seccos.
- 8 Pratinhos. — 2 De Fructa de Siringa. — 2 De Marmellos. — 2 De Queijadinhas de Manjar Real. — 2 De Queijadinhas de Ovos.

*Sexta Coberta de Fructas.*

- 3 Pratos de Peras de Bom-Christão.
- 3 pratos de Peras Virgolozas.
- 3 pratos de Peras Vergamotas.
- 3 pratos de Verdeaes.
- 3 pratos de Camoezas.
- 3 pratos de Uvas.
- 3 pratos de Melancias.
- 8 pratinhos de Queijo.
- 4 Salvas de Passarinhos. — Chocolate.

PARA OS GENTIS HOMENS QUE ACCOMPANHAREM.

- 2 Pratos de Manteiga.
- 2 pratos de Salada.
- 2 pratos de Prezunto.
- 2 pratos de Laranja da China.
- 2 pratos de Limões doces.



## DA COZINHA.

4 Pratos de Varias Potagens.

4 pratos Guizados.

4 pratos de Assados.

4 pratos de Massa.

4 pratos de Doces quentes.

4 pratos de Doces seccos.

10 pratos de Fructa.

Aos Pagens se serve da mesma fôrma.

## AOS HOMENS DE PÉ.

6 pratos de Principios.

6 pratos de Potagens.

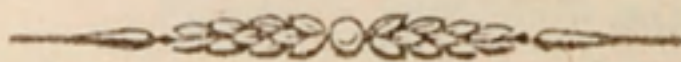
6 pratos de Assados.

6 pratos de Massas.

6 pratos de Doces.

6 pratos de Fructas.

Nesta mesma fôrma poderão continuar os mais comeres com que em Portugal costuma a Policia Real hospedar os seus Embaixadores, com seis comeres, tres ceas, e tres jantares; principiando sempre pela cêa, e acabando por jantar, com que os demais comeres se seguirão pelo mesmo modo, assim na qualidade dos pratos, como tambem na quantidade das cobertas, e com tal ordem entre si, que na coberta onde fôrem assados, não hão de entrar guizados; da mesma sorte *vice versa*; com que a que constar de Massa não admittirá qualquer outro genero de temperos que não pertenção ao das Massas; porém as carnes, aves, ou outro qualquer genero se pôdem variar em cada um dos comeres, como tambem os mesmos guizados assados, ou massas com advertencia assim reparados, porque d'esta sorte brillão mais as mezas, e ficão servidas com mais capricho os hospedados.





# INDICE

## DAS MATERIAS.

### SOPAS.

Sôpas ou Potagens	pag. 5	Sôpa de Culi de Camarões	14
Sôpa de Pão	5	de Culi Pardo	14
Uso do Caldo de Vacca	6	de Bocões	15
Arroz gordo	6	de Crostas ao Gratem	15
Aletria	6	a Portugueza	15
Sôpa de Massa	6	de Peixe com Culi branco	16
Differentes Sôpas Magras	6	de Arroz para dias de peixe	16
Sôpas de Leite	6	Parda de Cebolas inteiras	17
Sôpa de Couve com Toucinho	7	Branca de Cebola	17
de Couves e Porco fresco	7	Caldo Geral e Ordinario	17
de Hervas	7	para diferentes Sôpas	18
de Legumes	7	para varias Sopas e Molhos	18
Caldo de Miolo de Pão	8	Substancia de Vacca e de Vitella para	
Potagem magra de Cebolas	8	Sôpas e Molhos	18
Sôpa de Espargos com polme verde	8	Caldo em Pastilhas ou de Conserva	
gordo ou magro	8	para se transportar, ou por mar	
de queijo, em gordo e magro	9	ou por terra a paizes desertos	
de Leite de Gallinha (gemnada)	9	em jornadas dilatadas: para	
à Italiana	9	Commandantes de exercitos,	
a Franceza	10	Governadores de praças sitia-	
de qualquer genero de Assado	10	das, Cidades afflictas da peste,	
Dourada	11	e outros accidentes que pôdem	
de Amendoa	11	sobrevir, e em que por neni-	
Dourada de Nata	11	hum dinheiro se pôde encon-	
Outra de Nata	11	trar nem gallinha, nem carne	19
Tostada	12	para Doentes e para Sãos	20
de Queijo e Lombo de Porco		para dias de peixe	20
ou de Vacca	12	para Sôpas de Hervas em dias	
de Pato com Repolho	13	de jejum	21
de Culi de Ervilhas	13	Fresco e Purgativo	21



Caldo para Inflammção do Peito	21	Caldo para Obstrucções do Mesen-	
para Purificar a massa do San-	21	therio, do Figado, e do Baço	23
gue	21	para Dôres de Cabeça	23
para Defluxos Catarrhaes	22	Amargoso para todas as Doen-	
para Doença do Peito	22	ças do Peito e Vomitos	24
de Raãs e Caracoes para Tos-	22	para Convalescentes	24
ses seccas	22	de Agriões	24
para Vapores e Flatos que so-	23	de Ceresolio	24
bem á cabeça	23	de Chicoria Brava	25

## VACCA.

Dissecção de Viandas	26	Perna de Vacca	34
Da Vacca	27	Panella de Vacca sem Couve	34
Alcatra	27	Carne de Vacca Assada na Agua	35
de Vacca á Bréza	27	Vacca em Miroton	35
à Cardeal	27	Picado de Vacca	36
Ponta de Alcatra á Ingleza	28	Pão de Vacca	36
no Forno	28	Lingoa de Vacca ao Natural	36
Aloio ou Alcatra de Vacca de varios		Assada	37
modos	28	em Gratém	37
Vacca Estufada á Moda	29	Guizada	37
Bifes de Filetes de Vacca	29	em Popiétas	37
Vacca Assada em Papelotes	29	a Parmezã	38
Uso do Peito de Vacca	30	à Poloneza	38
Peito de Vacca á Parmezã	30	de Fumo	38
no Espeto	30	Lamprêada	39
a Allemãa	31	Paladar de Vacca em Bocadinhos di-	
Ralado ou Corado no		reitos e outras Maneiras	39
Forno	31	com Mostarda	39
Diferentes Modos de preparar as Cos-		Frito	40
tellas de Vacca	31	à Bexaméla	40
Lombo de Vacca Marinado e Assa-		Mechas de Paladar de Vacca	40
do no Espeto	32	Croquettes de Paladar de Vacca	41
em Manguito	32	Outros varios Modos de Paladar de	
em Crespina ou		Vacca	41
Redenho	32	Miolos de Vacca	42
de Fricando	33	à Italiana	42
com Talos de Al-		à Camponeza	42
face	33	Dobrada de Vacca	43
à Bréza	33	à Camponeza	43
em Gelêa	34	de Mólho-Robert	43
com Enxovas á			
Hollandeza	34		

## VITELLA.

Vitella	45	Coxa de Vitella em Poço	47
Dissecção da Vitella	45	Pão de Vitella	48
Cabeça de Vitella Recheada	46	Noz de Vitella de Fricandó	48
Corada no Forno	46	à Sultana	49
Quartos de Vitella feitos no Espeto		com Ervilhas Verdes	49
por Varios Modos	47	Popiétas de Vitella á Chantilly	50
à Crema	47	Postas de Perna de Vitella ao Natural	50



Pá de Vitella á Italiana	50	Dobrados, Pés e Mãos de Vitella	53
Pás ou Polgares de Vitella á Camponeza, feitas no Forno	51	Chouriços de Fréza de Vitella	54
Peito de Vitella por Differentes Modos	51	Andulhas de Vitella	54
Costellas de Vitella em Fricandó	52	Amoretos de Vitella	54
em Papilhota	52	Terrina de Peito de Vitella com Ervilhas	55
Orelhas de Vitella de Diversos Modos	53	Giacca de Carne de Vitella	55
Olhos de Vitella	53	Empadas de Picado de Vitella	55

**CARNEIRO.**

Carneiro	57	Pés de Carneiro á S. <sup>ta</sup> Menehould	68
Dissecção do Carneiro	57	Recheados	68
Rosbif de Carneiro de muitas Maneiras	57	à Inglesa	69
Assado de Carneiro em Frigideira	58	com Pepinos, em Fricassé de Poulets	69
de Agua de Carneiro	58	com Mangericão	69
Do Pescoço do Carneiro	59	de Mólho Robert	70
Do Peito do Carneiro	59	Carneiro para qualquer Recheado	70
Sélla de Carneiro de varios Modos	59	Picado	70
Perna de Carneiro com Legumes	60	Mourisco	71
com Couve - Flor		em Almondegas	71
e Queijo Parmezão	60	Desfeito de Carneiro	71
Armada	61	Carneiro Ensopado	72
Recheada	61	de Gigote	72
Pastel de uma Perna de Carneiro	61	com Arroz	72
Costellas de Carneiro	62	Verde	73
em Roupão	62	de Caldo Amarello	73
em Crespina	62	Preto	73
de Cassarola	62	Estofado	74
ao Gratém	63	com Couve Merciana e com qualquer outra hortaliça	74
em Fricandó	63	para Capella	74
Quadrados de Carneiro á Conty	64	Tigellada de Carneiro	75
com Salsa	64	Carneiro para varios Rechêos	75
Linguas de Carneiro de Varios Modos	64	de Alfilete	75
ao Gratém	65	Do CABRITO e DO CORDEIRO	76
Espichas de Lingoa de Carneiro	65	Quartos trazeiros de Cordeiro em Fricassé	76
Rabos de Carneiro	66	de Cabrito para uma Entrada	76
com Arroz	66	de Cordeiro de varios Modos	76
à Prussiana	67	de Cabrito Assados	77
por Diversos Modos	67	Ragú de Molejas	77
Pés de Carneiro á Poulette	68		

**PORCO.**

Porco	78	Queijo de Paio e Prezunto	79
Dissecção do Porco	78	Salchichas de Porco	79
do Porquinho Montez e do Leitão	78	Outras	80
Cabeça de Porco	79	Salchichas	80
Queijo da Cabeça de Porco	79	de Champanha	80
Outro	79	Salpicões de Porco	81
		Lingoiça	81



Lingoiça Assada	81	Ragu de Salpicão	85
de Outro Modo	81	Essencia de Prezunto	85
Orelhas e Lingoas de Porco	81	Andulhas de Porco	85
Forçura, Tripas, Banhas, e Redenhos do Porco	81	Salchichões	86
Dos Toucinhos, Prezuntos, Lombos e Costellas	82	Chouriços e Salchichas	86
Modo excellente para conservar Prezuntos	82	Chouriço Branco	86
Prezunto Cozido para prato de Fiambre	82	Preto	87
Assado para uma Entrada	83	de Figados	87
Frito	84	Mouro	88
Empada de Prezunto Quente para uma Entrada	84	Mãos de Porco	88
Differentes Modos de servir o Prezunto à Inglesa	84	Albardadas	88
Ragu de Prezunto	84	de Judéo	88
		de Caravonada	88
		Empadas de Pés de Porco	89
		de Porco do Matto	89
		Figado do Porco	89
		Lombo do Porco	89

## VEADO.

Advertencia	91	Coelhos de Fricassé	96
Quarto de Veado para uma Entrada	91	de Cebolada à Portuguesa	97
Lombos, Polgares e Pas de Veado	92	de Mólho de Villão	97
Garupa de Veado a Allemã	92	de Sallada	97
Veado Guizado	92	de João Pires	98
Das Lebres, Coelhos e Láparos	93	de Horta	98
Guizado de Lebre para uma Entrada	93	Cozido em Branco	98
Terrinas de Lombos de Lebre para Fiambre	93	Albardado	98
Empada Quente de Lombo de Lebre	94	Real	98
de Lebre para Fiambre	94	à Maruja	99
Lebre Assada com Pelle	95	Agachados para uma Entrada	99
Armada	95	em Tartaruga para uma Entrada	100
Cozida	95	Láparos em Papilhota	100
em Potagem	95	para Empada Quente	100
Leborada	96		
Coelhos Enrolados para uma Entrada	96		

## AVES.

Da Dissecção das Aves e Caça	102	Gallinha Assada	106
Da Gallinha, Capão e Frangas	103	Ensopada	107
Gallinha com Arroz para Prato de Relevô	103	Armada	107
à Portuguesa	103	de Fernão de Souza	107
Peitos de Frangas, ou Gallinhas Novas, Assados por Varios Modos	104	em Potagem à Franceza	108
Advertencia	104	em Pé	108
Manjar Branco	105	Agra e Doce	109
Amarello	105	Recheada	109
Gallinha de Alfilete	105	com Cidrão	109
Mourisca	106	Olha Podrida	110
sem Osso	106	Franceza	110
		Fina Olha Moura	110
		Olha Podrida em Massa	111



Substancia de Gallinha	111	Frangas feitas com Sangue para uma	
Almondegas de Gallinha	111	Entrada	127
Coxas de Gallinhas com Queijo Par-		em Crostadas	128
mezão	111	ou Gallinhas Novas de Mari-	
em Botinas	112	nada	128
Gallinhas com Arroz a Persiana	113	Do Peru	129
Empadas de Gallinhas	113	Peru para Guizados e Assados	129
Do CAPÃO E FRANGA	114	em Lobo para uma Entrada	129
Capão e Franga Assados	114	em Fricandó	130
com Enxovas	114	à Bréza para uma Entrada	130
com Trufas	115	a Cardeal para uma Entrada	131
com Cerneau para		em Galantina para uma En-	
uma Entrada	115	trada, ou para Fiambre	131
Dos FRANGAÕES	115	à Provençal para uma Entrada	132
Advertencia acerca dos Frangãos	116	com Hervas Finas	132
Frangãos Cozidos debaixo da Cinza	116	Recheado com Salchichas e	
em forma de Péras para		Castanhas para uma Entrada	133
Entrada	116	à Créma, e Assado para uma	
feitos em Chouriços	117	Entrada	133
Embrulhados em Redenho	117	Peitos de Perús para uma Entrada	134
Assados	118	Peru Assado a Italiana para uma	
de Fricassé para uma En-		Entrada	135
trada	118	com Prezunto	135
em Agraço	118	à Montmorency	135
com Vinho		à Princeza para uma Entrada	136
Branco	119	Alerões de Peru de varios Modos	136
Observação sobre os Fricassés de		Rechêados para En-	
Frangãos	119	trada	136
Frangãos de Fricassé	119	Empadas de Peru sem Ossos	137
Estrelados	120	Peru Salchichado	137
Fritos	120	com Salsa Real	138
Albardados	120	Pato, ou Gallinha Mourisca	138
Doces	120	Differentes Modos de compôr os Pe-	
com Fidéos	121	rús Velhos	138
a Franceza	121	Adens Ordinarias ou Extraordinarias	139
de Caldo de Vacca	121	Ade de Marquim	139
Capões e Frangas com Prezunto	122	Ante-Pato de Descaidas	139
Frangas à Ingleza para uma Entrada	122	Caprotada de Pato	140
ou Gallinhas Novas, de Esca-		Patos Dourados	140
lope	122	de Peverada	140
Frangãos de Fricassé para uma En-		com Mólho	140
trada	123	Dos POMBOS	141
com Vinho		Pombos Velhos em Bréza	141
Branco	123	Novos	141
Observação sobre os Fricassés de		Assados nas Grelhas	142
Frangos	123	Pombinhos em Composta de Ervilhas	142
Frangos Assados por Diversos Modos	123	de Fricandó	142
Lardeados com Salsa para		Popetoes de Pombos	142
Entradas	124	Das Empadas, Tortas e Timbales	143
em Caixa	124	Empada de Pombos	143
de Marinada	125	Timbales de Frangãos e Pombos	143
Frangas com Azeitonas para uma En-		Pombos Assados nas Grelhas	144
trada	125	Fricassé de Pombos feito com Sangue	144
com Ovinhos	126	Pombinhos em Conchas com Queijo	
com Mariscos para Entrada	126	Parmezão	144
de Fricandó	126	Pombos em Sol para Entrada	145
de Manjar Branco para En-		Dourados	145
trada	127	de D. Fernando	146
a Créma	127	de Salsa Negra	146



Pombos Rechêados	146	Differentes Guarnições	151
Enruchados	146	Perdizes Novas e Perdigotes	151
Turcos	147	Perdigotes em Papilhota	152
à Dellina	147	em Aguardente	152
Torta de Pombos e Nata	147	Empadas de Perdizes	153
DAS ROLAS, CODORNIZES, E TORDOS	148	DAS GALLINHOLAS E NABCEJAS	153
Rolas e Codornizes com Louro	148	Gallinhola Assada	153
a Italiana	148	Guizada para Entrada	154
com Prezunto	149	Torrijas de Gallinhola	154
Tordos Guizados	149	Galeirões	154
Rolas Assadas nas Grelhas com Her-		Galeirões Assados no Espeto	154
vas Finas	149	Das Terrinas e Popetões	155
em Cassarola para uma Entrada	150	Terrinas Reaes	155
com Repolho dito	150	Ragu de Cristas	155
em Gratém dito	150	de Ovinhos e Grãos de Gallo	155
DAS PERDIZES	151	Pasteis de Passarinhos	156
Perdizes Velhas feitas em Bréza com			

## PEIXES.

Dos Peixes do Mar, dos Rios, e Ma-		Do SALMAÕ	165
riscos: o que ordinariamente se		Salmão para Entrada em Dia de	
come: Cozido, Assado, ou Frito	157	Carne	166
Do Solmo	157	Postas de Salmão a Mestre d'Hôtel	166
Solho Assado em Hervas Finas	157	em Caixa	166
no Espeto	158	Pescada Cozida para Entrada	167
para Dia de Carne	158	Guizada dito	167
a Maruja dito	158	Pescadinhas Fritas	167
de Fricandó dito	158	Do Rodovalho	167
Do Savel	159	Rodovalho ao Corbuyon Branco	168
Savel Cozido ao Corbuyon	159	para Entrada em Dia de	
Assado	159	Carne	168
Da Lamprêa	160	Dos LINGOADOS	168
Lamprêa Guizada para Entrada	160	Lingoados Cozidos	169
com Mólho Doce	160	feitos com Vinho Branco	169
Assada nas Grelhas	160	Fritos para Prato de As-	
no Espeto	161	sado	169
Do Eiró ou ENGÇIA	161	em Polpetas e Fritos	169
Eiró de Fricandó para Dia de Carne	161	Recheados para Dias de	
Frito a Basilica	161	Peixe	170
de Fricassé	161	para Dias de	
Eirózes ou Enguias Marinadas e Fritas	162	Carne	170
Eiró Enrolado	162	Salmonete, Vezugos, Gorazes e Ca-	
de Mólho Pardo	162	chuchos	170
Pargos, Doirados, Robalos, Corvinas		Salmonetes Assados	170
e Cherne Cozidos	163	Gorazes ou Cachuchos Guizados para	
Doirados, Pargos e Robalos Assados		Entrada	171
nas Grelhas	163	Sarda Assada	171
Pargos ou Robalos Enrolados	163	Sardinhas com Hervas Finas	171
e Outros Peixes a Hollandeza	164	DA ARRAIA	172
Robalos e Tainhas a Maruja	164	Arraia Assada nas Grelhas	172
Doirados e Robalos com Hervas Finas	164	de Mólho Pardo	172
Pargos e Outros Peixes a		Frita	173
Créma.	165	Chocos Guizados	173
Chernes, Robalos, Doirados e Sal-		Do ATUM e DO PEIXE AGULHA	173
mões à Chambor	165	Empadas de Atum	174



DA TRUTA	174	Peixe Mourisco	178
Trutas Cozidas ao Azul	174	Frito em Manteiga	178
à Genebrina para Entrada	174	Inteiro Assado, Cozido e Frito	178
Assadas com Molho de Enxovas	175	Recheio de Peixe	179
Do MERLUZ OU MERLUZA	175	Torta de Peixe	179
Bacalhau à Provençal	176	Fatias com Peixe	180
à Bexamela	176	Allumêla de Enchovas	180
Assado nas Grelhas, e por		Popetões para Dias de Magro	180
Outros Modos	176	Empadas de Lombos ou Filetes de	
DA TARTARUGA	177	Lingoados	181
Tartaruga de Fricassé	177	Timbales de Enguias e Outros Peixes	181
de Molho Pardo	177	Caril para qualquer Peixe	181
para Dias de Carne	177	Conserva de Peixe	182
Escabeche	178	Banquete de Peixe para Quaresma	182

**MARISCOS.**

Do MARISCO	184	Ostras em Conchas de Romeiro	188
Ragú de Mariscos por Differentes		com Queijo Parmezão	188
Modos	184	de Espichas	188
DOS LAGOSTINS E CAMARÕES	184	em forma de Sonhos	188
Camarões Guizados	185	Ragú de Ostras	189
para Dias de		Pastelinhos de Ostras	189
Carne	185	Dos MEXILHÕES	189
de Salada	185	Mexilhões para Dias de Carne	189
Ragú de Camarões	185	a Provençal	190
Camarões à Bexamela	186	para Dias de Peixe	190
Chouriços de Lagostas e Camarões	186	Ragú de Mexilhões	190
DAS LAGOSTAS E OSTRAS	186	Mexilhões com Achar	190
Lagostas Guizadas	186	Tortas de Mexilhões	191
Ostras ao Natural	187	Pasteis de Bribigões	191
em Conchas Assadas nas		Galeirões Assados e Recheados	192
Grelhas	187	de Varios Modos para En-	
de Cassarola	187	trada	192
de Comadre	187		

**LEGUMES.**

DO UZO QUE DIARIAMENTE SE FAZ NAS COZINHAS DOS LEGUMES ,  
RAIZES , E SEMENTES ; DO MODO DE SE CONSERVAREM PARA O  
INVERNO , E EMBARQUES DE VIAGENS PROLONGADAS. pag. 193.

Ervilhas Verdes, e Seccas	193	Tomilho, Louro, Mangericão, Fun-	
Lentilhas	193	cho, e Mangerona	196
Cenouras e Panacios	194	Adobos que ordinariamente servem	
de Potagem	194	nas Cozinhas	196
de Tigelada	194	Rabãos, e Rabinhos, ou Rabanetes	196
Hervas quaesquer que quizerem	195	Aipo, e Alfices	196
Cebolas, Salsa, e Cebolinhas	195	Chicoria Branca, e Ordinaria	197
Alhos-porros e Nabos	195	Brava	197
Alhos, Recambolas, e Echalotas	195	à Portugueza	197
Agriões, Estragão, Cerefolio, Ortelã,		Feijões Verdes para Conserva	197
e Pimpinella	196	Branços	198



Feijões Verdes de Fricasse	198	Couve-Flôr de Varios Modos	202
a Provençal	198	a Gertrudinhas	203
Favas de Fricasse	198	Espargos com Manteiga	203
a Provençal	199	Bringelas Recheadas	203
a Portuguesa	199	de Outro Modo	203
Ervilhas a Crêma	199	Bringelas de Tigelada	204
a Flamengo	199	Dos Pepinos, Aboboras, Melancias,	
a Jardineira	200	e Melões	204
Dos Cardos, Alcaxofras e Espargos	200	Pepinos à Bexamêla	204
Cardos Cozidos	200	Recheados	205
Cardos a Italiana	200	com Queijo Parmezão	205
de Fernão de Souza	200	Pequenos, e Massarocas de	
Trouxas de Cardos	201	Conserva	205
Cardos com Queijo Parmezão	201	Receita para preparar Azeitonas a	
Alcaxofras	201	Moda Franceza	205
Pratinho de Alcaxofras	201	Bettaravas e Batatas	206
Alcaxofras Recheadas	201	Trufas, ou Tubaras da Terra	206
Cozidas	202	Ragú de Trufas	206
a Provençal	202	Cogomelos, Morilhos e Mosserões	207
Fritas	202	Alcaparras e Perrexil	207

## MOLHOS.

Mólho à Bexamêla	208	Culi de Perdizes para Sôpas	217
Doce	208	ou de outra Qual-	
de Echalotas	208	quer Caça	217
de Salsa	209	de Castanhas	217
de Pobres	209	Ragú de Alfaces e Aipos	217
com Azeite	209	de Nabos	218
a Robert	209	de Cardos	218
a Arlequim	210	Branco	218
de Almirante	210	de Azedas	218
de Princeza	210	de Perrexil e outros Legumes	219
de Marfim	210	de Castanhas	219
a Allemãa	210	de Azeitonas	219
para Veado	211	de Alcaxofras	219
a Hollandeza	211	de Ervilhas	220
a Inglesa	211	de Feijões	220
a Moscovita	211	de Espargos	220
a Hespanhola	212	de Espinafres	220
a Provençal	212	de Pepinos	220
a Romana	212	de Couve-Flôr	221
de Laranja	212	de Repolhos e Couves Lombar-	
para Salmis	213	das	221
para Dias de Peixe	213	de Chicorias	221
Picante	213	Branco	221
de Aspic	213	de Trufas	222
Verde	214	de Prezunto	222
Outro, Frio	214	de Ostras	222
de Remolada	214	de Camarões	222
Frio	214	de Mariscos por Diferentes	
de Prezunto	215	Modos	223
Essencia de Prezunto	215	Substancia de Carne	223
Culi Ordinario	215	de Peixes	223
Magro	216	Restaurão	223
Branco	216	para Dia de Peixe	224
de Camarões	216		



## OVOS.

Dos Ovos	225	Trouxas de Ovos com Figados de	
Ovos Cozidos com a Casca	225	Corças	232
Molles de Varios Modos, ou		com Polpetas	232
Escalfados	225	a Bexamela	232
Fritos com Diversos Molhos	226	Ovos em Timbales e Outros Moldes	232
de Fricassé branco, e pardo	226	Recheados com Queijo Par-	
Mechidos	226	mezão	233
com Legumes	226	Queijo derretido com Ovos	233
Estrelados	227	Pastelinhos de Ovos Molles	233
de Espelho	227	Trouxas de Varios Modos	234
de Capote	227	de Ovos com Assucar	234
Verdes	227	Outras	234
com Sumo de Azedas	228	á Delfina	234
em Restaurão	228	á Noailles	235
Fritos a Italiana	228	Ovos Molles com Assucar	235
a Franciscana	228	Outra Re-	
de Comadre	228	ceita	235
de Meringas	229	de Aveiro	235
á Créma	229	Fatias de Ovos	236
á Bexamela	229	Talhas dito	236
com Hervas Finas em Caixa	230	Bolos dito	236
de Senhoras	230	Popelina	237
Omeletas ou Trouxas de Ovos	230	Aletria de Ovos	237
Trouxas de Ovos com Prezunto	230	Biscoitos dito	237
com Rins de Vitella	231	Massapões dito	238
com Tutanos de		Pão de Ló, ou Bolo de Saboia	238
Vacca	231	Fofó	238
com Queijo Parme-		Torrado	239
zão	231		

## LEITE.

Do LEITE	240	Créma Batida com Morangos	244
Créma de Aletria	240	Advertencia sobre a Variedade das	
de Pasteleiro	240	Cremas	245
Queimada	241	Manjar Branco Banhado	245
Meringada	241	Assado	245
á Delfina	241	de Peros	246
á Italiana	241	Fructa de Manjar Branco	246
de Abbadessas	242	Rissollas	246
de Pistaches	242	Pastelinhos de Natas	247
de Morangos	242	Biscoitos de Leite	247
de Baunilhas, Chocolate, e		Pão de Créma para Entremeio	247
Café	242	Pãesinhos á Delfina	247
Aveludada	243	Bolo de Caracol	248
com Amendoas	243	á Poloneza	248
Ligeira e Branca	243	de Queijo	248
Virgem	244	Flamengo	248
á Suissa	244	Queijo ou Manteiga Gelados	249
Batida	244		



## MASSAS.

DE TODAS AS MASSAS EM GERAL	250	Torta de Pombos ou de Frangos	258
Massa para Pão	250	de Franchipana	258
Varias Qualidades de Massa para Pão	250	de Espinafres	258
Massa para Empadas de Fiambre	251	de Crêma Gelada com Pistaches ou Qualquer Fructa	259
de Caixa	251	de Rim de Vitella	259
Folhada	251	de Espargos	260
outra	251	de Arroz	260
Real	252	de Espinafres	260
para Brioques e outros Bolos	252	de Limão	260
para Escaldados	252	de Marmelos	261
para Crôcantes	253	de Manjar Real	261
Frole	253	de Nata	261
a Hespanhola	253	de Ginja	261
para Canudos	253	de Agraço	262
a Duqueza	254	de Pecegos, de Ameixas, de Damascos, e Macãs	262
a Ingleza	254	Torteletas	262
de Amendoas	254	Timbale de Macarrão à Italiana	263
Empadas de Prezunto	254	Pão de Ló de Amendoas	263
de Peixe para Dias de Carne e de Jejum	255	Podim de Pão	263
de Lombos ou de Filetes de Lingoados	255	de Arroz	264
de Pombos	256	de Natas	264
de Picado	256	a Ingleza	264
Fasteis de Cidrão	256	Outro	264
Pastelinhos de Manjar Branco	257	Sonhos de Massa Fritos	265
de Boca de Dama	257	Romaquinos	265
de Carne	257	Talmussas	265
de Peixe	257	Cuscús	266

## DOCE.

Modo de Clarificar Assucar para Toda a Qualidade de Doce	267	Fartes de Especies	273
Doce do Brasil	267	Empanadilhas de Grãos	273
Doces feitos com Mel	267	Queijadinhas de Amendoas	274
com Mosto	268	Argolinhas	274
Boroas	268	Covilhetes	275
Giaca Real	269	Abobora de Covilhete	275
Manjar Real	269	Biscoitos de Farinha de Arroz	275
Toucinho do Céu	269	à Italiana	276
Chocolate	270	Inglezes Batidos	276
Arroz Doce	270	de la Reyna	276
Melicias	270	de Massa	276
Morcelas	271	Ordinarios	277
Bolos Mimozos	271	de Colher	277
Podres	271	de Varios Doces	277
de Amendoa	272	Fôrma de SS	278
de Compiéna	272	Outros	278
de Rodilhas	272	Fatias da China	278
de Assucar	272	à Prussiana	278
Bolo de Bacia	273	à Pompadur	279
		Meringas Recheadas	279



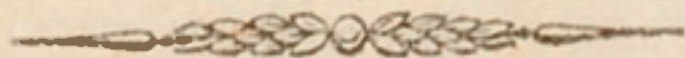
Beilhózes	279	Varias Fructas de Conserva em	
Verdadeira Receita	280	Aguardente	287
Filhózes Finas	280	Conservas de Café e Chocolate	288
de Ferro	281	Peras de Conserva	288
Coscorrões	281	Damascos dito	288
Tobefe	281	Flor de Laranja dito	289
Suspiros	282	Gateu, ou Bolo de Flôr de Laranja	289
Raivas	282	Doce dito	289
Outras	282	Pecegos Seccos	290
Melindres	283	Marmelada	290
Palitos	283	de Gelêa	290
Supplicas	283	Commum	291
Esquecidos	284	Crua	291
Gaufes	284	de Sumos	291
Cavacas	284	Quartos de Marmelo	292
Beijinhos	285	Gelêa de Maças	292
Assopros	285	Caldo ou Xarope de Marmelos	292
Sonhos	285	Xarope de Maças	293
de Fôrma	286	de Orgêata	293
de Pecegos ou de Maças	286	Capilé, ou Charope de Avenca	293
de Morangos e outros	287	Florada	294
de Fructa de Seringa	287	Agua para de Verão, e para Sor-	
Cidrão de Conserva	287	vetes	294

**COMPOTAS.**

Compota de Pecegos	295	Compota de Marmelos	298
à Portugueza	295	de Toda a Qualidade de	
Assados	295	Fructas Assadas	298
de Maças	296	Calda de Assucar	298
por Outro Modo	296	Fructa de Calda, em Quartos, e In-	
a Portugueza	296	teira	299
de Peras	296	Ginjas de Calda	299
a Burguinbona	296	Cidra, Limões, Laranjas, e Verga-	
de Ameixas	297	molos	299
de Damascos	297	Cidrada	300
de Amendoas e Damascos		Perada	300
Verdes	297	Pecegada	300
de Ginjas, ou de Cerejas	297		

**BANQUETES.**

Banquetes Ordlnarios e Extraordi-		Banquete a Franceza Extraordina-	
narios para Quaiquer Tempo do		rio	304
Anno	301	Fôrma de um Banquete com que	
Banquete Ordinario	301	se pôde servir a uma Alta Perso-	
Merenda Ordinaria	301	nagem	307
Merenda Extraordinaria	302		





# DICCIONARIO

## Explicativo de varias palavras empregadas no Cozinheiro Imperial.

(*Advertencia.* O Indice Geral das materias, que precede, servirá para ir achar nas especialidades, e ás paginas por elle designadas, explicações a respeito de manjares, pratos e receitas assignalados no decurso da mesma obra. Por tanto escusado é repetir estas explicações no presente Diccionario, que se limita ao supprimento das que faltão, ao elucidamento das que não vem completas, e mórmente á interpretação de varias palavras technicas de Cozinha.)

### A.

**ABAFAR** (em toucinho). — Isto é pôr ao fogo em uma cassola ou panella, juntamente com toucinho, até este ficar derretido.

**ÁBOBORAR.** — Engrossar no fogo um caldo ou mólho.

**AÇAFRÃO.** — Planta de que se usa para dar aos manjares uma còr amarella.

**ACHAR.** — Conserva, ou salmoira de sal e vinagre, para preservar carne, peixe e legumes; *de achar*; isto é que esteve em conserva, ou salmoira.

**ADELGAÇAR, ADELGAR.** — Fazer um caldo ou mólho menos espesso, ajuntando-lhe mais liquido.

**ADE ou ADEM.** — Inclue todos os passaros d'agua bravos, e bons de se comer, quaes: patos, marrecas, &c.

**ADOBE, ADOBO, ADEBO.** — Tempero. *Adobe* diz-se de uma carne fria que foi estufada. *Adobos pretos*: cravo, pimenta, echaloias. *Adobos mais usados*, vide pag. 196.



ADragante. — Gomma que vem de uma planta da Africa.

AFOGAR. — Vide *Abafar*.

AGUA DE FLOR. — Significa sempre agua de flor de laranjeira.

AGUAPÉ ou AGOAPÉ. — Vinho mui aguado. Vinho aguado que se tira do pé, ou resto da uva já espremida.

AGOAR, ou AGUAR. — Ajuntar agua.

AGRAÇO. — Sumo de uva verde. *Molho agraco*, feito com elle; póde supprir-se com sumo de limão azedo.

AGRO-DOCE. — Assucar e limão, ou gordura e vinagre, no tempero ou molho.

AGUINONIA. — Planta medicinal.

AIPO. — Hortaliça que serve para temperos, e come-se em salada.

ALAMBRE. — Vide *Ponto*.

ALBARDAR. — Cobrir um pedaço de carne, ou uma ave, com pranchas de toucinho, ou com ovos partidos.

ALCAPARRAS. — Botões da flôr de um arbusto espinhoso, usados na cozinha, depois de postos em conserva de vinagre.

ALCATRA. — Parte trazeira da perna da vacca; diz-se tam-bem a respeito da mesma parte fallando de caça grande.

ALCATRUZ. — Vaso de barro de pequeno tamanho.

ALCAXOFRA. — Fructa de uma especie de cardo; compõe-se de um *talo* ou *fundo*, de *folhas* grossas e pontudas, n'este pegados e do *feno* ou *talo de dentro*. Come-se unicamente o fundo, e a parte pegada á extremidade inferior das folhas.

ALERÕES. — Dis-se das azas das aves, depois de cozidas.

ALHO-PORRO. — Especie de alho grande, cuja folha usa-se na sopa.

ALICANTE. — Vide *Passas*.

ALMISCAR. — Perfumo animal; usado em cozinha, somente para doces.

ALMOJAVENAS. — Tortas de Queijo ou de Requeijão.

ALMONDAS. — Carne picada e feita em bôlos.

ALPERCHE. — Especie de pecego.

AMBAR. — Perfumo, producto do mar; usa-se como o al-miscar.

AMEIJOAS. — Marisco; especie de mexilhões.

AMEIXAS. — Fructa de caroço; secca, uza-se muito para sobremeza, e em medicina como laxativo, sendo cozida.

AMORAS. — Fructa da arvore amoreira, de cuja folha se sus-tenta o bicho de seda; as fructas são incarnadas e azedas.

APOJABOURO. — Parte inferior da perna da vacca.

APOLVILHAR. — Isto é deitar sobre um manjar substancias em pó, como: farinha de trigo, assucar ou canella em pó.



ARRATEL. — É a libra Portugueza, igual á libra Brasileira no pezo.

ARREIGADA. — Raiz da Lingoa nos animaes.

ARRIBAÇÃO. — Chama-se peixes e aves de arribação os que em certas estações do anno se mudão de um para outro clima.

ARTEMIJA. — Herva medicinal.

ARTELETE. — Guizado composto de pernas de aves.

ASSEM, ou ALOIÓ. — É o bocado em que está pegado o lombo, fallando em carne de açougue.

ASSUCAR. — Entende-se sempre assucar branco em pó, e refinado; quando deve ser em pedra, ou de caixa, avisa-se.

ATRAVÉZ. — Cortar a carne atravessado.

AZEVIA. — Peixe; especie de Lingoado.

AZUL. — Cozer no azul; vide pag. 474.

## B.

BAFO. — Vapor de qualquer cozido.

BAGO. — *Bago de agrão*, grão de uva verde.

BANCA (de picar). — Meza, ou pranchão de madeira dura.

BANILHA ou BAUNILHA. — Perfumo, fructa de um cipó, usado para chocolate e doces.

BANHO-MARIA. — Quentar no banho-maria, é aquecer n'uma vasilha posta dentro de outra maior e cheia de agua, a qual se aquece no fogo.

BARCO DE COBRE. — Vasilha comprida e estreita de cozinhar peixe.

BARRAR (de manteiga). — Isto é untar uma vasilha por dentro com manteiga.

BARRIGA DE PORCO. — Tripas do animal.

BELDROEGA. — Hortaliça que se come cozida; tambem medicinal.

BERGAMOTA. — Vide *Vergamota*.

BETONICA. — Herva medicinal.

BETTARAVA. — Raiz semelhante ao nabo, que se come cozida, e crúa em salada. Na Europa faz-se assucar com o sumo d'ella.

BICO. — Caça.

BISCOITAR. — Metter no forno até a parte de cima ter a consistencia da dos biscoitos.

BOLOTAS. — Fructa do Carvalho; na Europa serve de alimento ás manadas de porcos, nas florestas.

BORRALHO (de carvão). — Braza fina apagada.

BORRAGEM. — Planta medicinal.



BRANCO. — Molho feito com gemmas de ovos, manteiga e farinha de trigo. *Cozer em um branco*, vide pag. 98 e 104.

BRÉZA. — Chama-se assim uma comida que foi cozida lentamente em brazas.

BRIBIGÕES. — Marisco de concha.

BRINGELAS. — Fructo ovado e amargo, roxo ou amarello; usa-se em cozinha mormente rechecado.

BRIOCHE. — Massa feita em bolos, sem assucar.

BROCAS DE CANA. — Espetos de pão.

BUCHADA. — O figado, bofes, coração do porco, carneiro, &c.

BERGUINHONA. — A moda da Burgonha, Provincia da França.

## C.

CABELLO. — Vide *Ponto*.

CABO DE CARNEIRO. — Osso da pá de carneiro.

CABRITO DE LEITE. — Que foi criado no ubre da cabra.

CAMOEZAS e CAMOEZES. — Certa qualidade de maçãs e peras.

CANA. — Pão atravessado na cozinha para pendurar e encher vários preparos.

CANADA. — Medida Portugueza de quatro quartilhos, assim como a medida Brasileira.

CAPELLA. — Reunião de cheiros e temperos, quer inteiros em molho ou ramalhete, quer picados e arrançados com symetria, conforme o exigir o prato.

CARACOS. — Animalejo de concha, commum nas hortas.

CARAVONADA. — Assado nas grelhas.

CARDO. — Planta espinhosa de cujas especies duas se comem; a alcaxofra é uma d'ellas.

CARGUEJA ou CARQUEJA. — Arbusto pequeno, cuja folha se assemelha á do carvalho; mata rasteira, mui combustivel, que serve para accender fogo, e aquecer forno; tambem é medicinal.

CARIL. — Vide pag. 484.

CAROLO. — Espiga de milho, esbulhada dos grãos.

CARRETILHA. — Instrumento em fôrma de roda, com que se recorta a massa.

CEBOLINHAS. — Especie de cebôlas meudas e delicadas.

CENRADA. — Decôada. Vide pag. 205.

CENTAURÊA. — Herva medicinal e mui amargosa.

CENTÊO ou CENTEIO. — Grão farinaceo, de que se faz pão inferior ao do trigo.

CEREJA. — Fructa de caroço, pequena e redonda; ha de varias especies.



CERNEAU. — Miolos de nozes verdes.

CHAMUSCAR. — Expôr ao fogo uma ave ou caça somente até queimar a penugem.

CHAPELAR. — Ralar a códea do pão. Vide *Rala*.

CHEIROS. — Isto é: salsa, folhas de cebolas, louro, cerefolio, &c.

CIBA ou SIBA. — Peixe cujo sangue é preto.

CINCHO DE PAO. — Molde para queijo, que accompanha no prato certos queijos mui molles.

CIRIGAIA ou SIRIGAIA. — De *Cirigaia*, isto é cozido com ovos, assucar, e ás vezes farinha de trigo.

CIZELAR. — *Cizelar massa*, é formar n'ella desenhos e relevos.

CLARIFICAR. — *Manteiga clarificada* é a que foi ao fogo, e que depois de derretida fica limpa e pura.

COALHO DE CABRITO. — Pelle interior do estomago do cabrito, que serve de fazer coalhar o leite.

CÓDEA DO PÃO. — A crosta ou tostado.

CODORNIZ. — Ave de arribação, e comida delicada.

COGOMELO. — Excrescencia spongiosa que vem no esterco e nas florestas; ha varias especies sendo umas d'ellas mui saborosas ao paladar, e sãs; outras porém são venenosas.

COMINHO. — Hortalice commun usada na cozinha.

COMPIÉNA. — Villa de França alamada por seus doces.

CONDIMENTOS. — Temperos, adobos.

CORÇA. — Fêmea do veado.

CORDEIRO DE LEITE. — Vide *Cabrito de Leite*.

CORINTHO. — Vide *Passas*.

COUVE-FLÔR. — Especie de repolho, cuja flôr voluminosa é comer delicado.

COVILHETE. — Pratinho fundo de barro, de conservar doces.

COVO. — *Prato covo*, prato fundo.

CRAVEJADA. — *Cebola cravejada*, isto é em que fincarão cravos.

CRÉMA ou CRÉME. — Além de significar nata do leite, entende-se ás vezes de um polme pegado.

CROQUANTES ou CRÔCANTES. — Palavra franceza que quer dizer manjar torradinho, que estala nos dentes.

CROSTA DE PÃO. — Vide *Códea*.

CUTELA. — Facão de cozinha.

## D.

DADOS, DADINHOS. — Cortar ou aparar em dados, e dar a forma de dados de jogar.



DAMASCO. — Fructa de caroço, parecida com o pecego.

DEBUXOS. — Ornamentos fingindo desenhos.

DELIR. — Dissolver, desfazer.

DESCAÍDAS. — Vide pag. 439.

DESENGORDURAR CALDO. — Tirar-lhe a gordura por via de peneiro, estamenha, ou escumadeira.

DESPRENDER CALDO ou MOLHO. — Quando está grudado ao fundo da panella ou cassarola o caldo ou molho, *desprende-se* ajuntando-lhe maior quantidade, e mechendo-o.

DESOVAR. — Diz-se da femêa do peixe, quando chegou a época de ella pôr ovas.

DESOSSAR. — Tirar, em crú, os ossos da carne, ou espinhas do peixe.

DOBRADA. — Tripas.

DOCEIRA. — Vasilha de fazer ou conservar Doce.

DOIRADA ou DOIRADO, DOURADA ou DOURADO. — Peixe delicado e estimado.

DOIRAR ou DOURAR. — Doirar carne ou doce é dar-lhes uma cor de oiro, quer com o verniz, vide pag. 60, 62, 134, quer com assucar derretido.

## E.

ECHALOTAS. — Especie de alho.

EMBEBER. — Ensopar.

EMBORCADO, EMPERNADO. — Diz-se de uma ave com as pernas mettidas para dentro. Vide pag. 453.

EMPOLA. — Fervura.

EMPOLAR. — Diz-se da massa que tem fermento, no acto de crescer.

EMPLEITA DE PÃO. — Vide *Cincho*. Diz-se melhor *empreita*.

ENFARINHAR. — Cobrir com farinha de trigo.

ENGORLADO, ou ENGROLADO. — Meio cozido.

ENTEZAR. — Escaldar; vide *Afogar*. *Entezar legumes*, vide pag. 495.

ENTREMEIADO. — Toucinho entremeiado é aquelle em que ha gordo e magro.

ENTREMEIO. — *Pratos de entremeio* são os que acompanhão os pratos principaes na meza.

ENXOVAS ou ENCHOVAS. — Peixe meudo, especie de sardinha, mais delicada.

EQUENEFAS ou EQUENEFES. — Bolos de carne picada, com varios temperos.

ESCALADO. — Aberto, fendido com a faca.



ESCALFADO. — *Ovos escalfados*, isto é passados por agua quente até ficarem duros.

ESCANHOAR. — Depennar aves.

ESCARRAMÕES. — Guizado de carneiro picado com cebola e toucinho.

ESCOLOPENDRA. — Herva medicinal.

ESCUDELA. — Vasilha pequena, com duas azas.

ESPADANA. — Vide *Ponto*.

ESPALMADO. — Feito chato.

ESPECIES. — Pimenta do Reino, canella, cravo, açafrão, noz moscada. *Especies inteiras*, isto é em pedaços; *especies finas*, isto é moidas ou raladas.

ESPICHOS. — Paosinhos que servem de segurar a carne escalada.

ESPINAFRES. — Hortaliça, cujas folhas cozidas são gostosas.

ESTAMENHA. — Penceira cujo fundo é um tecido delgado de lã.

ESTOFADO ou ESTUFADO. — Cozido a fogo lento em vaso tapado.

ESTRAGÃO. — Planta que se come em salada, e que mettida no vinagre dá-lhe cheiro e gosto agradável.

ESTRIPAR. — Diz-se das aves, caça, e fructas, sendo para as primeiras tirar as tripas, e para as fructas tirar o miolo e as pevides.

## F.

FACEIRAS. — Carne das faces da Vacca, Vitella, ou Porco.

FARINHA. — Deve sempre entender-se farinha de trigo.

FERRO DE FILHÓZES. — Molde de ferro que serve para esta massa.

FIAMBRE. — Diz-se de qualquer carne sem osso, cozida, e que se come fria.

FIDÉOS DE MASSA. — Letria ou massa da Italia feita em fio. Também significa bolinhos de massa.

FIO ABAIXO. — Vide *Ponto*.

FLÔR. — Vide *Agua de Flôr*.

FORÇURA ou FRESSURA. — Vide *Buchada*.

FUMEIRO. — Vão da chaminé, onde se pendura carne para ir seccando ao fumo.

FUNCHO. — Herva medicinal.

FUNDO DE ALCAXOFRA. — Vide *Alcaxofra*.

## G.

GALÉIRÃO. — Passaro d'agua, bom para comer; serve para dias de magro.



GALLINHOLA. — Ave de arribação, e comida delicada.

GAMO. — Especie de Veado.

GELÊA DE FRUCTAS. — Vide *Gelêa de Maçãs*, pag. 2.

GIAÇA BRANCA. — Vide *Biscoitos de farinha de arroz*, pag. 275.

*Giaça para carne*, vide pag. 55.

GIAÇAR. — Untar com giaça.

GINEBRA. — Planta cuja fructa restilada com espirito dá o licor do mesmo nome. *Grãos de Ginebra* são a mesma fructa, que tambem se usa na cozinha.

GINGIBRA ou GENGIBRA. — Planta cuja raiz aromatica serve de tempero.

GINJAS. — Especie de cerejas. Vide *Cereja*.

GODILHÕES. — Substancia coalhada em bolinhos.

GOLPE DE VINHO ou DE VINAGRE. — Porção pequena que se deita na comida para temperá-la.

GRAL. — Vasilha de moer; pilão.

GRANGÊA. — Confeitinhos mui meudos, brancos, ou de côr.

GRÃOS. — *Grãos de biro*, legume.

GRATÉM ou GRATIN. — Molho viscoso e adherente.

GRUYERE. — Vide *Queijo*.

GUARNIÇÕES. — O que accompanha um prato; v. g. os legumes cozidos na sopa, como repolho, cenouras, guarnecem a vacca cozida.

## II.

HERVA CIDREIRA. — Planta aromatica e medicinal.

HERVAS FINAS. — Salsa, cerefolio, cebolinhas, echalotas: tudo picado muito meudo, e posto juntamente.

## I. J.

JALÊA. — Vide *Gelêa*.

JOEIRA. — Vide *Peneira*.

JOEIRAR. — Peneirar.

## K. L.

LACÃO. — Prezunto.

LAGOSTAS e LAGOSTINS. — Especie de camarão de agua doce.

LAMPRÊADO. — Isto é feito brilhante, giaçado.

LAPARO. — Coelho novo.

LARDEAR. — Atravessar carne com tiras de toucinho por meio de agulhas competentes.



LARDOS. — Tiras de toucinho.

LENTILHAS. — Legume meudo redondo e chato, cujo gosto se assemelha ao do feijão meudo.

LIGAR. — Liga-se um mólho com gemmas de ovos.

LIMAR (peixe). — É raspar a pelle com faca.

LOSNA. — Planta aromatica, medicinal.

LUME. — Fogo, quer de cervão, quer de lenha.

## M.

MAÇÃS DE ANAFEGA ou NAFEGA. — Fructa de caroço de uma arvore; a náfega é mais pequena do que a maçã, de cor parda, de polpa mucilagínosa, grossa, e azeda, e conserva-se por mezes sobre palha.

MACIR. — Flor da noz moscada.

MAL-ASSADA. — Fritada de ovos.

MALAGA. — Vide *Passas*.

MANGA. — Sacco de coar.

MANGERICÃO. — Planta aromatica; tempero.

MANGERONA. — Herva aromatica.

MARINAR. — Temperar carne em caju com adobos, e ás vezes azeite doce, e deixa-la ficar assim por 3 ou 4 horas.

MARMELADA. — Diz-se por extensão de qualquer doce de fructas desfeitas em assucar.

MASSAPÃO. — Biscoito doce.

MASSAROCA. — Espiga do milho.

MERCURIAL. — Herva medicinal.

MERENDEIRO. — *Pão meren leiro*, pão pequeno para merenda.

MERLUZ ou MERLUZA. — É o peixe Bacalháu, quando vivo, ou fresco.

MEXILHÕES. — Marisco de agua salgada, que se come cozido, ficando então a casca azulada, e a carne amarella; é indigesto.

MILICIA ou MELICIA. — Doce composto de mel ou assucar, amendoadas pizadas, canella e cravo.

MOLEJAS. — Fallando de carneiro ou de vitella, significa os grãos.

MÔLHO DE VARAS. — Isto é varas atadas. Vide *Farase Varinhas*.

MONTAGNE. — *Prezunto de Montagne*, isto é de Porco-montez, ou Porco do Matto.

MONTEZ. — Vide *Montagne*.

MORILHAS. — Especie do cogomelos espongiosos, cujo gosto approxima-se ao das Trufas.



MORTIFICADO. — Diz-se da caça que se deixa por algum tempo em crú para adquirir mais aroma.

Mosto. — Vinho novo de tudo.

N.

NARCEJA. — Ave do brejo de bico comprido, e optira de mer.

NEVADA. — Diz-se ovos batidos de nevada, isto é claras de ovo batidas até ficarem em espuma muito alva.

NOZ DA CARNE DE AÇUGUE. — Parte da pá; vide pag. 27.

O.

OLHA. — Caldo gordo, ou gordura do caldo de carne cozida ao lume com adobos.

OLHOS (de alface, chicoria, &c.) — Vide *Talos*.

ORELHEIRA DE PORCO. — Orelha de Porco guizada.

OSSADA DE AVES. — Os ossos do trunco, afóra os das pernas azas.

OVAS. — Ovas de peixe encerrados n'uma pellicula ou sacco.

OVEIRA, ou OVARIO DE GALLINHAS. — A parte da ave que encerra os ovos.

OVINHOS. — Ovos meudos que se achão no oveiro.

P.

PA'. — Quarto trazeiro, ou propriamente dito, a coxa das animaes, cuja carne se come, como carneiro, vitella, &c.

PA' QUENTE. — Isto é a pá pequena de ferro, de que se usa para o fogão, aqueitada nas brazas; serve para giaçar.

PÃESINHOS. — Bolos achatados, em forma de pães pequenos, e feitos com picado.

PANACIO. — Hortaliça, raiz que vai na sôpa; pôde supprir-se com o cará, ou aipim.

PAPADAS. — Pescoço ou garganta.

PAPILHOTA. — Papel em que se embrulha costeletas, aves, ou caça antes de assa-los, e no qual vão á meza.

PARMEZÃO. — Vide *Queijo*.

PARRA, ou VIDE. — A planta que dá a uva.

PASSAS. — Uvas seccas. *Passas de Alicante*, vindo de Alicante em Espanha. *Passas de Corintho*, vindo de Corintho em Grecia. *Passas de Malaga*, vindo de Malaga na Espanha.

, PASTILHA. — Vide *Ponto*.



**PELOURO.** — Vide *Ponto*.

**PENUGEM.** — As penas as mais finas das aves, ou bem o pelo o mais fino. Macaça, como coelhos, láparos, &c.

**PERA ou PERO.** — Fructa de pevide, proxima á maçã.

**PERREUIL.** — Tempero; herva de que se faz conserva em vinagre.

**PEVIDE ou PEVIDA.** — Semente da ahobora, melancia, melão e de fructo como: laranja, limão, maçãs, peras, &c.

**PICATOSTE.** — Recheio de picado de carneiro com ovos pão ralado, temperado de limão.

**PIMENTA.** — Significa sempre *Pimenta da India* (do Reino,

**PIMPINELLA.** — Herva aromática medicinal; serve para temperos.

**PINGADEIRA.** — Vasilha chata de folha, posta por baixo do espeio para recolher o sumo da carne que está assando.

**PINGAR.** — Salpicar com o sumo ou pingo da carne assada.

**PISTACHE, ou PISTACHIA.** — Especie de Amendoa usada para Doce.

**PITADA.** — Diz-se pitada de farinha para indicar a quantia que cabe entre dois dedos.

**PODRIGAR.** — Meio-afogar ou entezar em toucinho.

**POLEGAR DE VITELLA.** — Guizado.

**POLME.** — Mistura para frigar, composta de gemmas de ovos, farinha de trigo, e manteiga ou azeite doce. Diz-se tambem de qualquer mistura composta e grossa.

**POLPE DE VITELLA.** — A carne mais molle da vitella, sem ossos.

**POLVERIZAR.** — Vide *Apolvilhar*.

**PONTO.** — Degrão de cozimento e consistencia da calda de assucar para Doce. Diz-se: *Ponto de alambre, Ponto alto, de cabello, de cabellinho, d'espadana, do fio a baixo, de pastilha, de polouro, &c.* Por exemplo o ponto de cabello é quando tomando uma porção da calda entre dois dedos, e abrindo-os, essa divide-se em fios da grossura de um cabello; ponto de *espadana* é quando a calda se alarga em fitas ao cahir no tacho, &c.

**PORRO.** — Vide *Alho-porro*.

**PIZZA DE MASSAS.** — Degrão de consistencia da massa.

**PREARA.** — Vaso pequeno de barro para beber. Tambem significa merenda de doces sobre as quaes se costuma beber um copo d'agua.

**PUREA.** — Molho grosso feito com legumes pizados.



Q.

QUADRADO DE CARNEIRO. — Vide *Sella*.

QUEIJO DE GRUYERE. — Espécie de queijo ffeito na provincia de Franche-Comté em Fiança.

QUEIJO PARMEZÃO. — Espécie de queijo feito em Parma na Italia, uza se ralado na sopa e massas.

lado de

R.

RABADILHA. — Parte posterior das Gallinhas, ou mitra.

RAIZES. — Entende-se por esta palavra as que vão na sôpa, como: Cenouras, Panacios, Nabos, &c.

RALA. — Instrumento de folha, feito raspa grossa, que serve para ralar pão, queijo, &c.

RALAR, RALADO. — Ralar pão, queijo, &c.

RASCÃO-ARTELETE. — Vide *Artelete*.

RAVIGOTE. — Espécie de molho verde e picante.

REDENHO. — Pelle gordurenta, que envolve as tripas.

RELEVA. — *Prato de Releva*, prato ornado.

REQUEIJÃO. — Nata, coalho do leite depois de feito o queijo.

significa queijo feito somente com a nata do leite.

RESCALDO. — Fogareiro de ferro, ou prato oco de metal, cheio de agua quente, para conservar os maniares quentes na meza.

RODOVALHO. — Peixe do mar.

ROLA. — Pomba Róla.

ROSBIF. — Pedaco do lombo assado de espeto.

S.

SABOIANO. — Da Saboia, paiz montanhoso entre a Fiança e Italia.

SALMOIRA, ou SALMOURA. — Vide *Achar*. A mais usada compõe-se: de 3 partes agua, e 1 parte de vinagre forte, entrando 4 libra de sal para duas canadas de liquido.

SALPICÃO. — Picado mettido em tripas.

SALPIMENTADO. — Temperado com sal e pimenta do Reino.

SALVA. — Herba medicinal.

SEBASTAS. — Fructa.

SEGURELHA. — Hortaliça aromatica.

SELAMIM. — Medida; no Portugal é meia quarta, e no Brasil é metade de meia quarta.

COZINHEIRO IMPERIAL.



SELLA. —

## DICCIONARIO.

contem desde

SEMENTES — Carne de açougue, ou de caça, que se  
e pepino das coxas ate o meio das costellas.

SERTÂ. — São quatro: abobora, melancia, melão

SOBRO

SÓSS. — Specie de Frigideira.

SUA. — Arvore.

SUCCO. — Palavra afrancezada que significa mólho.

SUCCO. — Fazer suar a carne ou peixe, isto é fazer-lhe largar o  
fogo.LICACIONES. — Doce; vide *Supplicas*.

## T.

TALHAR. — Coalhar.

TALO. — Parte em que estão pegadas as folhas nas hortaliças,  
como: alface, chicoria, &c. *Talos de cardos*, a parte carnuda.  
*Talo de alcaxofra*, e *Talo de dentro de alcaxofra*, vide *Alcaxofra*.

TARAMBOLA. — Ave de se comer.

TARTARUGA. — Trata-se da do mar, unica que se come.

TATAGARÇA. — Specie de panno aberto.

TENDER. — Apromptar, ordenar, armar.

TITELLA. — O peito carnudo das aves.

TOMILHO. — Tomates.

TORDO. — Ave de cor negra e branca, e que se come.

TORNEAR DE RODA. — Aparar redondamente.

TORRESMOS. — Pedacos torrados que ficão do toucinho ou  
ba derretidos.TORRIGAS, ou TORRIJAS. — Fatias torradas ensopadas em  
e cobertas de ovos.

TORTA. — Vasilha de cobre em que se cozem Tortas.

TORTAS, TORTIJAS. — Specie de Tortas pequenas.

TORTAR. — Assar de sorte que a parte exterior fique quei-  
mada.TRINCHO. — Prato sobre que se trincha, ou bem a parte da  
ave por onde se trincha facilmente.TRIPA DE FRICTOS. — Vide *Estripar*.TRIUMPHO. — Prato de sobremeza, ou entremeio, mui or-  
nado.TRUFAS. — Specie de batatas pretas mui delicadas e esti-  
madas.TUBARAS DE CARNEIRO. — Vide *Molejas*.TUBARAS DA TERRA. — Vide *Trufas*.TUDISCA. — A *Tudesca*, isto é a allemã.



## DICCIONARIO

### U.

UBRE. — Tetas.

### V.

VARA DE LINGOÇAS. — Lingoças atadas no com-  
mida Vara.

VARAS, VARINHAS. — Uzão-se despidas, das folhas  
soura pequena, para bater ovos, &c.

VERDEAES. — Especie de hervas.

VERGAMOTA. — Assim se chama a laranja amarga ou da terra,  
ambem é uma especie de pera.

VERNIZ. — Vide *Dourar com Verniz*.

VERONICA. — Planta medicinal.

VIDES. — A vide é a planta que produz a uva; sua cinza  
uza-se na cozinha.

VINHO DO RHENO. — Vinho branco, producto das margens  
do Rio Rheno., na Allemanha.













